

Fyldte søde kartofler

Opskrift til 4 styks

Se [guacamole](#) her

Se [tomatsalsa](#) her

Se [pulled chicken](#) her

Se syltede [rødløg](#) her

Samlet tid

60 minutter + evt. et par timers trækketid til de syltede rødløg, hvis ikke du har dem på lager

Ingredienser

- 4 søde kartofler
- 1 portion plukket kylling
- 2 dl creme fraiche
- Et par håndfulde tortilla chips
- Evt. rød chili i skiver og frisk koriander til servering
- 1 portion tomatsalsa
- 1 portion guacamole
- portion syltede rødløg

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 190 grader varmluft.
2. Vask og skrub de søde kartofler, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir eller i et ovnfast fad.
3. Stik huller i overfladen på kartoflerne med en gaffel, og sæt dem i ovnen i 45-60 minutter. Bagetiden afhænger af størrelsen på kartoflerne, så stik i dem efter 45 minutter for at tjekke, om de er møre.
4. Forbered nu kylling, tomatsalsa og guacamole, mens kartoflerne bager.
5. Når kartoflerne er færdigbagt, tages de ud af ovnen. Skær et kryds ned i dem, og åbn dem en smule med et par gaffer.
6. Kom de forskellige toppings i kartoflerne fordelt i små "klatter". En skefuld guacamole, tomatsalsa og creme fraiche. Fyldet toppes med syltede rødløg og knuste tortilla chips. Pynt evt. med et par skiver frisk, rød chili og frisk koriander.