



Grönkålsfyllda potatisar

Ingredienser 4 personer

750 g	stora bakpotatisar
250 g	färsk eller fryst grönkål
1 st	rödlök
1 msk	smör
1 dl	lätt crème fraiche
140 g	bit ädelost
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar

Tillbehör

sallad

ev stekt kyckling eller kött

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200°. Dela potatisen i halvor.
2. Baka den i nedre delen av ugnen tills den är mjuk, 3/4-1 timme. Höj sedan ugnstemperaturen till 250°.
3. Repa och hacka den färska grönkålen. Koka den i lite vatten ca 5 minuter. Eller tina den frysta grönkålen. Pressa ur vattnet.
4. Skala och hacka rödlöken. Fräs rödlök och grönkål i smör i en stekpanna. Rör ner lätt crème fraiche i grönkålen.
5. Gröp ur potatisarna men spara skalen. Mosa potatisen och ädelosten med en gaffel i en bunke. Rör ner grönkålsröran. Smaksätt med salt och peppar.
6. Fyll skalen och baka dem i övre delen av ugnen vid 250° ca 10 min.