



Potatisbakelse med parmaskinka

Ingredienser 4 personer

4 st	potatisar, medelstora mjöliga
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
8 st	västerbottensost, skivor (ca 100 g)
2 msk	timjan, hackad + kvistar
8 st	parmaskinka, skivor

Till servering

1 st	sallad
1 st	sylltök
1 paket	gurkor, inlagda små

Tillagning

Servera som ensamrätt med en god sallad eller med syltlök och inlagda små gurkor.

1. Sätt ugnen på 200°. Skär potatisen i 3 skivor på längden, ca 1/2 cm tjocka. Strö på salt och peppar. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.
2. Stek skivorna mitt i ugnen ca 10 minuter. Ta ut plåten och låt potatisen svalna något. Öka värmen till 250°.
3. Skär osten i 8 skivor. Fördela ost och timjan mellan potatisskivorna och lägg ihop till 4 hela potatisar. Vira om parmaskinka och fäst med en tandpetare. Lägg på timjan. Lägg tillbaka potatisarna på plåten och stek dem ytterligare 3-5 minuter tills osten smält.