



Potatisrulle med bacon och västerbottenost

Ingredienser 1 rulle

6-8 st	potatisar, Sava eller Satina
0,5 tsk	salt
1 krm	nymald svartpeppar
1 msk	smör
1 paket	bacon, (140 g)
1 dl	örtkryddor,, hackade färska ,t ex timjan och bladpersilja
2,5 dl	västerbottensost, riven

Servering:

kall örtsås
blandad sallad

Tillagning

Potatisrullen kan göras i förväg och gratineras strax före servering.

God nattamat med ett glas öl och en knäckebrödssmörgås eller som lunchrätt med sallad och en örtsås.

1. Sätt ugnen på 225°. Skala och riv potatisen grovt. Blanda den med salt och peppar. Lägg ugnsaluminium folie eller bakduk (speciell ugnssäker duk som finns i cookshops och många livsmedels- butiker) på en plåt 30x40 cm och smörj med smör.
2. Bred ut potatisen till ett jämntjock platta och stek den mitt i ugnen ca 15 min.
3. Skär bacon i små bitar och stek det knaprigt i stekpannan. Låt rinna av på hushållspapper.
4. Ta ut potatisen och strö på bacon, örter och 2 dl ost. Rulla ihop till en rulltårta. Hit går att förbereda.
5. Höj värmen till 250°. Strö på resten av osten och gratinera högt upp i ugnen ca 5 min. Låt den vila ca 10 min innan den skärs upp i bitar.