

Oppskrift

Comfort Cravings - Bakt potet med 3 toppinger



1

Bakepoteter

Vask potetene godt og tørk dem. Gni dem inn med litt olje og salt. Pakk hver potet i aluminiumsfolie. Bak potetene i ovn på 220 °C i 60–75 minutter, til de er helt møre.

2

Topping 1: Taco

Kjøtt

Stek kjøttdeigen i varm panne med olje til den er gyllen. Tilsett tacokrydder og la det steke videre i 1–2 minutter.

Pico de gallo

Bland tomat, rødløk, koriander, sitronsaft og salt til pico de gallo.

Topping

Skjær et kryss i toppen av poteten og fyll med tacokjøtt, guacamole, mais og pico de gallo. Topp med koriander.

3

Topping 2: Indisk

Kjøtt og krydret kikertblanding

Stek hvitløk og ingefær lett i en panne. Stek kjøttdeigen i olje noen minutter. Tilsett kikerter og krydder og stek i 4–5 minutter til alt er gyllent og gjennomvarmt.

Raita

Bland yoghurt, agurk, rødløk, koriander, sitronsaft og salt til raita.

Til servering

Skjær et kryss i toppen av poteten og fyll med kjøttdeig, krydrede kikerter og topp

med raita, agurkterninger og koriander

4

Topping 3: Cheddar og bacon

Bacon

Stek bacon sprøtt i en panne og la det renne av på kjøkkenpapir og del i biter.

Hvitløksmør

Rør sammen smør, finhakket hvitløk, gressløk og salt.

Til servering

Skjær et kryss i toppen av poteten og legg en klatt hvitløksmør inni. Fyll med baconbiter og revet cheddar. Topp med crème fraîche og vårløk.

Produkter i denne oppskriften

Sv Kjøttdeig 23% u/Salt/Vann Storpk Pk



Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Tørrsaltet Stjernebacon 1,8kg Pk



Ingredienser

Bakepoteter

Bakepoteter 12 stk (ca. 4 kg)

Salt	20 g
------	------

Olje	20 g
------	------

Topping 1: Taco

Kjøtt

Gilde Kjøttdeig av svin 600 g

Tacokrydder	20 g
-------------	------

Olje til steking	20 g
------------------	------

Pico de gallo

Tomater, i små terninger 300 g

Rødløk, finhakket	80 g
-------------------	------

Bakepoteter

Topping 1: Taco

Kjøtt

Pico de gallo

Topping

Topping 2: Indisk

Kjøtt og krydret kikertblanding

Raita

Til servering

Topping 3: Cheddar og bacon

Hvitløksmør

Til servering

Frisk koriander, hakket 20 g

Sitronsaft 20 g

Salt 5 g

Topping

Mais 200 g

Guacamole 300 g

Frisk koriander 10 g

Topping 2: Indisk

Kjøtt og krydret kikertblanding

Gilde Kjøttdeig av lam 600 g

Olje til steking 20 g

Kikerter, avrent 400 g

Bakepoteter

Topping 1: Taco

Kjøtt

Pico de gallo

Topping

Topping 2: Indisk

Kjøtt og krydret kikertblanding

Raita

Til servering

Topping 3: Cheddar og bacon

Hvitløksmør

Til servering

Topping

Topping 2: Indisk

Kjøtt og krydret kikertblanding

Raita

Til servering

Topping 3: Cheddar og bacon

Hvitløksmør

Til servering

Hvitløk, finhakket	20 g
Fersk ingefær, finhakket	15 g
Malt koriander	10 g
Malt spisskummen	5 g
Gurkemeie	5 g
Chili	5 g

Bakepoteter

Topping 1: Taco

Kjøtt

Pico de gallo

Topping

Topping 2: Indisk

Kjøtt og krydret kikertblanding

Raita

Til servering

Topping 3: Cheddar og bacon

Hvitløksmør

Til servering

Topping

Topping 2: Indisk

Kjøtt og krydret kikertblanding

Raita

Til servering

Topping 3: Cheddar og bacon

Hvitløksmør

Til servering

Raita

Til servering

Topping 3: Cheddar og bacon

Hvitløksmør

Til servering

Garam masala	5 g
--------------	-----

Salt	10 g
------	------

Raita

Yoghurt naturell	500 g
Agurk, finhakket	200 g
Rødløk, finhakket	20 g
Frisk koriander, hakket	20 g
Sitronsaft	10 g
Salt	5 g
Til servering	
Agurk, i terninger	100 g
Frisk koriander	10 g
Topping 3: Cheddar og bacon	
Gilde Bacon tørrsaltet	400 g
Hvitløksmør	
Mykt smør	100 g
Hvitløk, finhakket	10 g
Gressløk, finhakket	30 g
Salt	5 g
Til servering	
Cheddar, revet	250 g
Crème fraîche	300 g
Vårløk, skivet	80 g