

Bagte kartoffelskiver m. fetacreme og Bacon

Mandag 22. oktober 2018

Ingredienser

200 g Bacon i strimler
2 Salt og peber
100 g Feta
1 Bundt purløg finthakket
100 g Flødeost neutral
1 Lille rødløg finthakket
Olie
2 -3 store bagekartofler

Fremgangsmåde.

Kartoflerne

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
Skær kartoflerne ud i 3-4 mm tykke
Kom skiverne på en bageplade
bagepapir og pensl dem med olie eller
smeltet smør, drys med salt og peber.

Kom den evt. i en pose og bland
Kartoffelskiverne med fedtstoffet
De skal nu bage i ca. 25 minutter til
de er flotte gyldne.

Bacon

Steg bacon sprødt på i ovnen og hak i
mindre stykker, så det kan drysses over
til sidst.

Fetacreme

Kom feta og flødeost i en minihakker og
kør, indtil du har en cremet blanding.

Rør nu blandingen sammen med rødløg
og purløg og smag til med salt og
peber.

Servering

Kom fetacremen op i en sprøjtepose og
klip et hul. Kom nu en klat af cremen
ovenpå alle kartoffelskiverne og drys
herefter bacon over.