

Bakt potet med fyll fra havet

4 personer

4 bakepoteter
salt

Bakt potet med fyll fra havet

100 g rensede reker
200 g varmrøkt laks
1 avokado
10 sukkererter
1 ss hakket rødløk
100 g Green Giant salatmais (avrent)
2 dl lett crème fraîche
salt
kvernet sort pepper
1 ss hakket gressløk



Sett ovnen på 200 grader. Stikk et par hull i potetene med en gaffel. Legg dem på en plate og bak dem i ovnen i om lag en time. Hakk rekene grovt, finhakk laksen og ha alt i en bolle. Fjern skallet og skjær avokadoen i terninger. Kutt sukkerertene i fine strimler, og bland alle ingrediensene til fyllet, unntatt gressløken. Smak til med salt og pepper. Skjær et snitt i potetene, salt dem lett og fordel fyllet i potetene. Strø over gressløken. Server med salat og en sitronbåt.

Tips!

Til denne oppskriften passer også Green Giants minimais utmerket. Skjær minimaisen i centimeterbrede skiver og vend den ned i fyllet.

Luksustips!

Legg gjerne en skje steinbitrogn på toppen av de fulte potetene.

