

Oppskrift

Diablo Tender med dobbelbakt potet



1

Sett ovnen på 220 °C. Gni potetene med olje, krydre med salt og pepper og legg på et stekebrett. Stek midt i ovnen i ca. 45 minutter.

2

Sprøstek bacon i biter, finsnitt vårløk og del tomat i små biter.

3

Avkjøl potetene noe og skjær av toppen på dem. Grav ut den myke poteten med en skje og ha over i en bolle. La det være 1 cm tykk «vegg» rundt hele poteten. Stek potetskallene videre i ovnen i ca. 10 minutter.

4

Mos den myke poteten med fetaost, rømme og halvparten av osten, hakket vårløk og stekt bacon. Smak til med salt og pepper.

5

Fyll miksen i potetskallene og topp med resten av osten. Bak videre i ovnen til osten er smeltet, ca. 5 minutter.

6

Topp med resten av baconet, vårløken, finhakkede tomater og litt rømme.

7

Friter diablo tenders. Vi anbefaler å bruke 180 °C i 2 min (fra fryst tilstand).

Produkter i denne oppskriften

Kylling Diablo Tender 2x2,5kg Fr Enh



Bacon Ternet 2kg Pk



Ingredienser

Diablo Tender

Prior Diablo Tender 12 stk

Dobbelt-bakt potet med feta og bacon

Bakepoteter 4 stk

Olivenolje 2 ss

Salt og pepper

Gilde bacon ternet 200 g

Vårløk 2 stk

Tomat 1 stk

Fetaost 150 g

Rømme 1 dl

Cheddarost revet 3 dl

Ekstra rømme til topping