

LÆKRE KARTOFLER I OVN MED BACON OG OST

De lækreste skiver af kartofler med sprød bacon og smeltet ost på toppen, som lynhurtigt kan laves i ovnen. Så har du en formidabel snack eller noget skønt tilbehør til f.eks. kylling eller tærte.



TIL 2 PERSONER



- 2 bagekartofler
- olie
- 100 g baconern
- 100 g revet cheddarost
- salt
- peber

TILBEHØR

- evt. creme fraiche

Skrub kartoflerne, og kog dem i letsaltet vand i 8-10 minutter – de må ikke koge helt møre, da de også skal i ovnen.

Skær de letkogte kartofler ud i skiver på ca. 1/2 cm. Placér et stykke bagepapir på en bageplade, og smør det med lidt olie. Læg kartoffelskiverne på bagepapiret, og fordel ost og bacon ovenpå. Krydr med salt og peber.

Bag kartoflerne ved 200 grader i ca. 15 minutter, til osten er smeltet, og baconen er sprød. Servér evt. med creme fraiche til og f.eks. som tilbehør til kød.