

## *Fyllda potatishalvor med olika fyllningar*

*Bakad potatis 10 port*

*10 st bakpotatisar (stora)*

*Tvätta och torka potatisen väl. Lägg dom på galler i mitten av ugnen. Bak i 225 grader ca 50 min. prova om den är mjuk med en sticka. Tag ut potatisen och dela den i halvor och gröp ur den. Mosa den och blanda med någon god fyllning. Lägg tillbaks moset i potatishalvorna. Strö över riven ost och gratinera ca 10 min i ugn. Servera dom till kött och fisk eller som förrätt.*

*Förslag på olika fyllningar:*

*Skinka eller bacon*

*400 g halvad skinka eller knaper stekt bacon*

*100 g rödlök*

*riven stark ost*

*smör*

*olja*

*hackad persilja*

*Skär skinkan i små tärningar. Skala och hacka löken. Blanda ihop alla ingredienser och potatismoset. Krydda och avsmaka. Fyll potatishalvorna. Strö över riven ost. Gratinera i ugn.*

*Gravad lax*

*400 g gravad lax*

*hackad dill*

*riven ost*

*hackad lök*

*svartpeppar*

*citronsaft*

*smör*

*olja*

*Tillredning samma som ovan.*

### *Böckling*

*400 g böckling  
100 g rödlök  
hackad dill  
hackad gräslök  
dijon senap  
salt  
svartpeppar  
riven ost*

*Finfördela böcklingen. Skala och hacka löken. Blanda ihop alla ingredienser med potatismoset. Strö över riven ost. Gratinera i ugn.*

### *Bacon och ägg*

*400 g bacon strimlor, knaperstekt  
100 g lök hackas  
4-6 st ägg hårdkokta, hackas  
riven ost  
smör  
olja  
hackad persilja  
curry  
svartpeppar*

*Tillredning samma som ovan.*

### *Räk-anjovis*

*400 g räkor, i mindre bitar  
50 g anjovis i mindre bitar  
4-6 st ägg hårdkokta, hackas  
hackad dill  
hackad gräslök  
riven ost  
smör  
olja*

*Tillredning samma som ovan.*