

## *Ugnsbakad potatis med olika fyllningar*

### *Bakad potatis 10 port*

10 st stora bakpotatisar ( tvättade )

Lägg potatisen på en bädd av grovsalt i en långpanna. Stick i skalet med en provsticka så spricker inte skalet så lätt.

Baka i ugn 200 grader ca 1 h. Känn med sticka att den är mjuk.

Skär ett snitt längs med potatisen och tryck upp potatisen.

Fyll den med en god fyllning.

Förslag på olika fyllningar:

#### *Gurka och vitlök*

2 dl majonnäs

2 dl creme fraiche

vitlök pressad efter egen smak

dijon senap

2 dl finhackad inlagd gurka

salt

svartpeppar

Blanda ihop alla ingredienser. Krydda och avsmaka.

#### *Auraost*

4 dl creme fraiche

100-150 g auraost

Mixa ihop.

#### *Rökt renstek*

2 dl crème fraiche

2 dl naturell färskost

200 g rökt renstek

ca 1 msk pepparrot

1 st äppel

svartpeppar

ev. salt

Finstrimla renköttet. Blanda ihop alla ingredienser. Krydda och avsmaka.

## Kräftröra

200 g kräftstjärtar  
1 dl majonnäs  
2 dl creme fraiche  
dill hackad  
rödlök  
pepparrot  
salt  
svartpeppar

Låt kräftstjärtarna rinna av och skär dom i mindre bitar. Skäl och finhacka löken. Blanda ihop alla ingredienser. Krydda och avsmaka.  
Kräftstjärtarna kan bytas ut mot räkor.

## Kallrökt lax

300 g kallrökt lax  
100 g naturell färskost  
2 dl creme fraiche  
50 g tomat skållade och urkärnade  
färsk basilika  
gräslök hackad  
salt  
svartpeppar  
citronsaft

Finfördela laxen. Skär tomaten i små tärningar. Blanda ihop alla ingredienser. Krydda och avsmaka.

## Sikröra

300 g gravad sik  
50 g lök  
6 st ägg  
hackad dill  
4 dl creme fraiche  
salt  
svartpeppar

Koka äggen ca 8 min. Skåla och hacka dom. Skär siken i små tärningar. Skåla och hacka löken. Blanda alla ingredienser. Krydda och avsmaka.

Olåga sorters kryddsmör. Blanda smör och olika kryddor efter egen smak.

### *Crème Bonjour*

400 g *crème Bonjour* ost med tomat smak  
100 g svarta oliver  
50 g purjolök  
75 g tomat skållade och urkärnade  
pesto

*Hacka oliver och purjolök. Skär tomaterna i små tärningar. Blanda ihop. Krydda och avsmaka.*

### *Fetaost-tomat*

2 dl majonnäs  
2 dl *crème fraîche*  
100 g fetaost  
100 g tomat skållade och urkärnade  
färsk basilika  
svartpeppar

*Skär fetaost och tomater i små tärningar. Hacka basilikan. Blanda ihop. Krydda och avsmaka.*

### *Ost-grönsak*

400 g färskost med vitlök (t.ex *Crème Bonjour*)  
100 g röd paprika  
50 g purjolök  
100 g champinjoner  
persilja  
chili röd

*Skär paprika, purjolök och champinjoner i små tärningar. Hacka persilja och chili (använd ej fröna i chilin). Blanda ihop alla ingredienser. Avsmaka.*