

Bakad potatis med västkustfyllning

4 personer

4 bakpotatisar
salt

Västkustfyllning

100 g skalade räkor
200 g varmrökt lax
1 avokado
10 sockerärter
1 msk hackad rödlök
100 g Green Giant salladsmajs (avrunnen)
2 dl lätt crème fraîche
salt
svartpeppar från kvarn
1 msk hackad gräslök



Sätt ugnen på 200 grader. Picka ett par hål i potatisarna med gaffel. Lägg dem på en plåt och baka i ugnen i ungefär en timme. Hacka räkorna grovt, finfördela laxen och lägg ned dem i bunken. Skala och skär avokadon i tärningar, strimla sockerärtorna fint och blanda alla ingredienserna, utom gräslöken, till fyllningen. Smaka av med salt och peppar. Skär ett snitt i potatisarna, salta dem lätt och fördela fyllningen i potatisarna. Strö över gräslöken. Servera med sallad samt en citronklyfta.

Tips!

I det här receptet passar även Green Giants minimajs utmärkt. Skiva minimajsen i centimeterbredda skivor och vänd ned dem i fyllningen.

Lyxtips!

Toppa gärna de fyllda bakpotatisarna med en sked stenbitsrom.

