

## RICOTTAKARTOFFEL MED APPELSIN-PISTACIESOVS



### Ricottakartoffel med appelsin-pistaciesovs

#### Tilberedning

1. Halver og udhul bagekartoflerne.
2. Bland kartoffelkødet med den finthakkede rucola, rucolapesto og ricotta. Smag til med salt, peber og chilipulver.
3. Hæld blandingen op i bagekartoflerne, og bag ved 220 °C i ca. 10 minutter.
4. Bland alle ingredienser til sovsen, og smag til.

#### Anretning

Anret to kartoffelhalvdele på hver tallerken, hæld sovs over, og servér.

#### Tip

Som tilbehør kan du servere en blandet bladsalat, eller til kødelskere stegt lammekotelet eller oksesteg.

#### Ingredienser (Personer: 10)

- | 10 [bagekartofler, mellemstore](#)
- | 700 g ricotta
- | 500 g appelsinfileter
- | 150 ml rapsolie
- | 100 g rucola
- | 100 g pistacienødder, hakket
- | 100 ml appelsinsaft, frisk
- | 50 g rucolapesto
- | salt, peber, chilipulver
- | chiliflager



Del vores passion for kartofler