

## JACKET POTATO SOM FORRET



### Jacket potato som forret

### Tilberedning

#### Jacket potatoes

Halver bagekartoflerne. Skær en tynd skive fra hver halvdels runde side, så de står stabilt. Udhul kartoffelhalvdelen lidt. Bland kartoffelmassen med crème fraîche og olivenolie, til blandingen bliver glat. Smag til med salt og peber.

#### Tilberedning af olivenoliesovsen

Opvarm hønsefonden, og opløs gelatinen (blød den først op i koldt vand). Tilsæt olivenolie, og rør rundt. Tilsæt citronsaft, og smag til med salt og peber.

#### Tilberedning af blomkåls-couscous

Riv den rå blomkål fint, og bland et par skefulde olivenolie i.

#### Tilberedning af revet fennikel

Vask fenniklen, og riv den fint med et rivejern. Smag til med olivenolie, citronsaft, salt og peber.

### Serveringsforslag

Hæld rejer op i kartoflerne.

Tilsæt blomkåls-couscous og kartoffelblandingen og derefter rejer, lakserogn, hasselnødder og karse.

Pynt med fennikel og citronskal.

### Ingredienser (Personer: 10)

- 5 Aviko-bagekartofler, mellemstore
- 100 ml crème fraîche
- 3 spsk. olivenolie, ekstra jomfru
- havsalt og sort peber

#### Olivenoliesovs

- 200 ml hønsefond
- 2 blade gelatine
- 200 ml olivenolie, ekstra jomfru
- citronsaft og salt

#### Couscous af blomkål

- 200 g blomkål
- 2 spsk. Olivenoliesovs
- revet fennikel
- 1 knold fennikel, lille
- 2 spsk. olivenolie
- 1 tsk. citronsaft
- salt, peber

#### Andre fyld

- 250 g rejer
- 1 spsk. lakserogn
- karse
- hasselnødder
- 1 citron



**Del vores passion for kartofler**