



FYLTE SØTPOTETER

6A, LANGHUS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 2 porsjoner

2 stk	hvitløksfedd
1 stk	neve fersk timian
1 stk	halv rødløk
1 stk	pakke fersk spinat
1 stk	boks vegansk aioli
1 stk	stor søtpotet
6 ss	creme fraishe
1 ts	pepper
1 stk	pakke fetaost
1 ts	salt
7 stk	sjampinjong
5 ss	olivenolje

SLIK GJØR DU:

1. Sett ovnen på 210°C over og undervarme.
2. Del søtpoteter i to og lag noen dype striper i søtpoteten med kniven. Hell over 2-3 ss olivenoljen over potetene og en klype salt om ønskelig, press 1 hvitløksfedd og smør dette over de to halve båtene. Legg de halve båtene over på et stekebrett med bakepapir og stek til de er møre. Ca. 20-25 minutter, men kommer an på størrelsen og ovnen.
3. Mens potetene steker kan du hakke opp soppen i tynne skiver, finhakk en halv rødløk og timian, så press 1 fedd hvitløk. Stek det i en panne på lav/medium varme med 2 ss (spiseskje) olivenolje og tilsett spinat. Salte og pepe og rør inn 6 spiseskje (eller ønsket mengde) creme fraishe.
4. Når potetene er møre tar du de ut og graver ut litt av innholdet i midten slik at du får en liten grop. Innholdet du tar ut kan du bruke til å steke med resten av fyllet hvis det er ønskelig, eller spare til retten er ferdig.
5. Fyll gropene med spinat og soppfyllet, la det bli små topper. Legg en tynn skive eller smuldre ønsket mengde med fersk fetaost på toppen av hver potet.
6. Sett potetene tilbake i ovnen og stek til osten har fått gyllen farge, ca. 10 minutter.
7. Til slutt danderer du en eller flere derter med vegansk aioli på tallerkenene og eventuelt noe fersk timian på toppen av de stekte potetene.

Bon appétit!