



# Recept

## Baconpotatis i skal

### FÖR 4 PERSONER

*4 bakpotatis*

*75 g bacon*

*2 st äggulor*

*2 msk smör*

*1 msk fransk senap*

*1 msk finhackad persilja*

*1 vitlöksklyfta*

*salt och peppar*

### TILLAGNING:

1. Baka potatisarna i 275 grader i ca 60 minuter. Potatisarna skall vara mjöliga inuti.
2. Knaperstek baconen och hacka.
3. Skär av ett lock på potatisen, gröp ur med sked.
4. Mosa potatisen, tillsätt senap, persilja, riven vitlöksklyfta och bacon.
5. Smaksätt med salt och peppar.
6. Lägg tillbaka i skalet och gratinera i 250 grader ca 10 minuter.
7. Servera som tillbehör.