

Bagekartofler med Mozzarella Tomat og Bacon

Bagekartofler på en ny frisk måde. De er nemt og hurtigt tilberedt og smager fantastisk ikke kun til en Steak eller Grillet Kød. De kan sagtens serveres for sig selv. Og de går rigtig godt i spænd med en frisk let sommersalat.

Opskrift på Bagekartofler med Bacon, Tomat og Mozzarella

til 4 Personer

tilberedningstid: 90 minutter



Bagekartofler med Mozzarella Tomat og Bacon

Bagekartofler er en sommer klassiker når vi snakker grillmad og hygge ved bål i haven. Men man må også gerne prøve nogle nyt en gang i mellem. Derfor har jeg fundet frem til denne opskrift på Bagekartofler med en Mozzarella ost, tomat og Bacon. Bacon kan man jo ikke få nok af og går fantastisk i spænd med alt.

Ligemeget om det er Salat, Kød eller bare et stykke Brød. I Love Bacon.

Ingredienser til Bagekartofler med Bacon

- 8 mellemstore bagekartofler
- olivenolie
- 6 tomater
- 250 g frisk mozzarella
- salt & peber
- 16 skiver Bacon
- frisk basilikum til pynt

Fremgangsmåde

1. Skrub kartoflerne. Prik dem med en gaffel, pensle dem med olivenolie, og pakke dem ind i staniol. Bag kartoflerne i Grillen ved 200 gr. i ca. 1 time.
2. Nu Skærer du kartoflerne midt over. Stiller dem i et ovnfast fad, og lægger en skive tomat og en skive mozzarellaost oven på hver kartoffel. Dryp det hele med lidt olivenolie, og krydre med salt og peber. Stil fadet i grillen ved 225 gr. i 10- 15 min. ved indirekte varme, til osten smelter.



3. I mellemtid steger du din Bacon i en støbejernspande så den begynder at blive dejlig sprød. Når Baconen har den typiske Bacon farve ruller du den op og ligger den til side. Det gentager du til alt bacon er lavet og det er rullet sammen.
4. Når din Mozzarella er begyndt at smelte topper dine Bagte Kartofler med Bacon og pynter med et blad frisk plukket basilikum.

