



Bakad potatis med örtsmör med örtig skagen

Gilla 0

Dela

Bakad potatis är en varm klassiker hos mig. Denna serverad med en krämig skagen på en bädd av plocksallad. Tryck upp potatisen när den är nybakad (akta fingrarna för det är varmt) och lägg ner örtsmöret så det får smälta ner över potatisen. Så gott.

Så här gör du:

1. Picka hål i potatisen med en gaffel överallt. Lätt på en plåt och baka i ugnen på 200C tills mjuka rakt igenom. Tiden varierar beroende på storlek men mellan 1-2h kan du räkna. Skär ett kryss och tryck upp potatisen lite så du får plats med örtsmöret.
2. Häll räkorna i ett durkslag eller sil och låt vätskan rinna av. Ta en näve räkor åt gången och krama ur vätskan lite extra så de inte är fulla med vätska. Lägg räkorna på en skärbräda och hacka dem grovt med en kniv. Lägg räkorna i en bunke.
3. Häll majonnäsen i en skål och addera en nypa salt, en halv fint hackad rödlök, rivet citronskal från en hel citron samt juicen från en tredjedels citron. Rör runt så allt blandar sig. Majonnäsen kan med fördel smaka mycket eftersom den ska blandas och späs ut med räkorna sedan.
4. Riv pepparrot och hacka en halv kruka dill och blanda med räkorna. Häll i så mycket majonnäs du vill så du är nöjd med konsistensen.
5. Blanda hackade örter och riven vitlök med det rumsvarma smöret. Smaka av med salt och en skvätt citronjuice.

Servera med en plocksallad som bas tillsammans med den härliga potatisen och skagen.

[Klicka här för receptet som pdf för utskrift >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Masi Manianco >>

Receptet är för två personer.

2 st bakpotatisar

240 gr räkor (Hållö handskalade, Engelsviken handpillede, Ica handskalade, Feldt's handskalade)

2-4 msk majonnäs (Hellman's Majonnäs eller hemmagjord)

1 st citron

½ liten rödlök

1 st pepparrot

½ kruka dill

½ kruka gräslök

Örtsmör:

½ kruka dill

½ kruka gräslök

1 klyfta vitlök

100 gr rumstempererat smör



Rabatter för 55 plus

Bli medlem nu!

Välj det som passar dig bäst

