



Sprøde jordskokker med fetadressing

Jordskokker bliver ekstra lækre, når de bages sprøde i ovnen. Serveret med en cremet fetadressing får du en skøn kombination af sprødt, salt og cremet.

Det skal du bruge:

- 400 g jordskokker
- Olivenolie
- 75 g feta
- 1 dl creme fraiche eller græsk yoghurt
- ½ citron
- Salt og peber
- Evt. chiliflager

Inden du går i gang

Skyl alt grønt.

Tænd ovnen på 200 °C varmluft. Skrub jordskokkerne, og skær eventuelle tråde og grimme dele væk. Del jordskokkerne på langs, læg dem på en bageplade med bagepapir, og vend dem med olivenolie.

Bag jordskokkerne gyldne og sprøde i ca. 40 min.

Fetadressing

Smuldr feta i en skål, og rør det sammen med creme fraiche eller yoghurt. Smag til med ca. 1 spsk. citronsaft, lidt fintrevet citronskal, salt og evt. 1 knivspids chiliflager.

Servering

Krydr de bagte jordskokker med salt og peber, og læg dem på et fad. Servér jordskokkerne med fetadressing til.

