

Bakaðar grillkartöflur með reyktum laxi og ostasósu

Uppskriftin er fyrir 4

4 stk. Þykkvabæjar Grillkartöflur 100-120 g reyktur lax sneiddur í 8 miðlungsstórar sneiðar 8 stk. salatblöð 12 stk. spínatblöð olía penslunar

Ostasósa

50 g sýrður rjómi 50 g rjómaostur 50 g gráðaostur 2 msk. söxuð fersk steinselja 2 msk. smátt skorinn graslaukur

Matreiðsla

Penslið kartöflurnar með olíu og stingið gat á híðið með þrjóni, bakið við 200°C í 20 mín.

Ostasósa

Blandið saman í matvinnsluvél, sýrðum rjóma, rjómaosti, gráðaosti, steinselju og graslauk. Hrærist vel í 3-5 mínútur. Spínatblöðin skoluð í köldu vatni og skorin í strimla. Salatblöðin skoluð í köldu vatni. Þegar kartöflurnar eru fullbakaðar, eru þær teknar úr ofni látnar rjúka lítið eitt, skornar í tvennt, holaðar að innan og spínatinu blandað saman við kartöflukjötið. Sósa sett í kartöfluhýðið og spínatkartöflurnar settar aftur í skelina. Sósa sett þar ofan á og að lokum er reykt laxasneið, rúllað í litla rós, sett ofan á.

Meðlæti, Salatblöð.