

Bökuð grill kartafla með þúrrulauk

Uppskriftin er fyrir 4

4 Þykkvabæjar Grillkartöflur 1 lauk,smátt saxaður 1/2 þúrrulaukur, smátt saxaður 1 msk. olívuolífa 1 msk. smjör 1 tsk. jurtsalt 1/2 tsk svartur pipar 2 hvítlauksrif marin 1 tsk. tímían 200 g rjómaostur 2 eggjarauður hnefayflli steinselja 4 msk. rífin ostur

Penslið kartöflurnar með olíu og stingið gat á þær með þrjóni, bakið við 200°C í 20 mín eða 15 mín á grilli ath. snúið þeim af og til er notað. á meðan þær bakast steikið saxaðan lauk, hvítlauk og þúrrulauk við vægan hita un laukurinn er orðin meyr. Bætið tilhey kryddi, ostinum og eggjarauðunum saman við laukhræruna. Hrærið öllu vel saman, haldið volgu. Þegar kartöflurnar eru bakaðar tvennt eftir endilöngu takið inna úr þeim kartöflukjötið og búið til stöppu, blandið öllu saman og fyllið kartöfluskeljarnar með fylling Stráðið steinselju og osti yfir hverja fyllingu og bakið í ofni við 160°C í 15 mínútur.