



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bagt kartoffel med kikærter, grønt og hvidløgsdressing

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
½ dåse kikærter
½ spsk tandoori krydderi
1 dåse majsener
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
½ stk rødløg
1 pose hvidløgsdressing

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
smør ^b
mel* ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Bagekartofler:** Bag kartoflerne i ovnen ca. 45-50 min. til de er møre.
3. **Sprøde kikærter:** Dræn kikærterne. Bland dem med tandoori, 1 spsk olie og 1 spsk mel og rør det godt sammen. Bred dem ud på en bageplade med bagepapir og bag ca. 25 min. nederst i ovnen. Vend dem rundt undervejs.
4. **Grønt:** Dræn majsene. Skyl salat, tomat og agurk. Skær salaten i strimler og tomat og agurk i tern. Pil løg og hak fint. Bland det hele sammen i en skål.
5. **Anret:** Tag kartoflerne ud af ovnen. Skær et kryds i hver og tryk så de åbnes lidt. Kom en klat smør i hver og krydr med salt og peber. Fyld dem med de sprøde kikærter og grønt og top med dressingen. Du kan også servere salaten ved siden af.