

Provence marinerede kartoffelpakker med rygeost

Opskrift nr.:

91-0001

Råvarer:

Varenummer

Kg		Varenummer
1,000	Kartofler med skræl, forkogte, halve	
0,150	Rødløg i både, snittet	
0,150	Porrer, snittet	
0,200	Cherrytomater	
0,150	Rygeost	
0,120	Würzöl naturel provence	238252
1,770	Total	

Arbejdsgang:

Bland kartofler, rødløg i både, snittede porrer med provence marinaden. Fordel grøntsagerne i en ovnfast salgsemballage eller i stanniol kurve. Kom rygeosten i en sprøjtepose med tyl og sprøjt små dutter rundt omkring på grøntsagerne.

Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 30 min. Eller til den ønskede mørhed er opnået.