

Nyhet!

Potato Skins $\frac{1}{2}$

- Som en delikat smårätt eller tillbehör till en måltid.
- Förkokta och urgröpta.
- Fyllningen, som kan beredas i förväg, kan varieras i det oändliga.

Innehåll: Potatis, djupfryst

Artnr: 5806681

Storlek: 4x2,5 kg

Förvaring: Max -18°C



Potato Skins med kyckling Fajita

12 Potato Skins halvor artnr 5806681

6 portioner

1 röd paprika

100 g Rödlök, skivad 3N artnr 1450

2 kycklingfiléer

1 tesked rökt paprikapulver

1 liten nypa spiskummin

1/2 lime

olivolja

150 ml turkisk naturell yoghurt

50 g cheddarost (valfritt)

Friter eller ugnsbaka dina Aviko Potato Skins enligt anvisningarna i förpackningen.

Sätt en stekpanna på hög värme. Kärna ur och strimla paprikan tunt. Skär kycklingen i långa strimlor på längden, ungefär lika stora som paprikastrimlorna.

Lägg paprika, lök och kyckling i en skål med rökt paprika och spiskummin. Pressa över saften från en halv lime, tillsätt 1 matsked olja, krydda med en nypa svartpeppar och blanda väl. Låt det marineras i 5 minuter.

Stek fajita-blandningen och fyll i dina Potato Skins. Toppa med osten. Sätt tillbaka in i ugnen och gratinera tills osten är smält och är krispig.

Toppa gärna med salsa.



Fler recept på fyllningar till
Potato Skins $\frac{1}{2}$ på avikonorden.se

Tillagning Potato Skins $\frac{1}{2}$ och Potato Skins $\frac{1}{4}$:

För bästa resultat ska produkten inte tinas före tillagning.

Ugnsbaka: Förvärm ugn till 180°C. Pensla Potato Skins med olja och fördela jämnt på ugnsbleck med skalsidan nedåt. Ugnsbaka i ca 18 min tills potatisen fått en krispig yta. **Friter:** Värm olja till max 170°C. Friter små mängder Potato Skins (ca 500 g) i cirka 3-3,5 minuter.

Nyhet!

Potato Skins $\frac{1}{4}$

- Underbart goda som förrätt, tapas eller som tillbehör på menyn.
- Förkokta och urgröpta för snabb hantering.
- Utmärkta som snacks på barmenyn.

Innehåll: Potatis, djupfryst

Art nr: 5806680

Storlek: 5x2,1 kg

Förvaring: Max -18°C



Potato Skins med grön fyllning

20 Potato Skins kvartar artnr 5806681

225 g broccolibuketter, grovt hackade

85 g riven cheddar

ev 2 msk olja för pensling av Potato Skins vid ugnsbakning

5 portioner

Avokadokräm:

2 vitlöksklyftor

40 g korianderblad

4 msk pressad lime

4 msk crème fraîche

2 medelstora avokado

4 vårlökar, spara det gröna till garnering

1/2 tsk salt

Blanda vårlök, avokado, gräddfil, limesaft, koriander, vitlök och salt i en matberedare och mixa röran tills den är jämn, ungefär 30 sekunder. Täck röran och ställ i kylen medan du förbereder Potato Skins.

Tillaga Potato Skins enligt instruktionerna på förpackningen. Antingen fritera eller ugnsbaka (pensla med olja).

Koka broccolin i cirka 3-4 minuter tills den är spänstig.

Häll av broccolin och lägg den åt sidan för att svalna.

När den kylts av, strö broccoli och riven ost jämnt på dina Potato Skins.

Sätt tillbaka Potato Skins i ugnen tills osten är smält, cirka 5 minuter. Skeda över 1 msk avokadokräm på toppen av de broccolifyllda potatisarna och toppa sedan med den gröna delen av vårlöken, finhackad.



*Fler recept på fyllningar till
Potato Skins $\frac{1}{4}$ på avikonorden.se*