



Bagte jordskokker

Rustikt og dejligt tilbehør – sæt fadet på bordet som tilbehør til oksestegen, lammekøllen, den ovnstegte kylling eller den bagte fisk.



Bedøm opskrift



60+ min



Aug – Dec



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

1.2 kg **jordskokker**

2 tsk olivenolie

1 tsk salt

250 g **cherrytomater, skåret i halve**

Pesto

2 fed hvidløg

50 g **frisk basilikum**

25 g græskarkerner eller pinjekerner

40 g friskrevet parmesan

¼ dl olivenolie

Opskrift og styling: Udviklet af Vibeke Lehn

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skrub jordskokkerne omhyggeligt og del dem evt., hvis de er store.
- 2 Gnid jordskokkerne med olie, drys groft salt på og bred dem i en lille bradepande eller på en bageplade med bagepapir – så de ligger jævnt i ét lag.
- 3 Bag jordskokkerne møre i ovnen ved 200 – 225°, ca. 45 minutter og bland tomaterne ved, når halvdelen af tiden er gået.
- 4 Kom hvidløg, basilikumblade, græskar- eller pinjekerner samt ost i en food processor og blend til en tyk pasta.
- 5 Tilsæt olien i en tynd stråle, mens der blendes til du har en sauce af passende konsistens.
- 6 Smag til med salt og peber og server til de bagte jordskokker.

