



## Bagte jordkokker på butterdej med grøn mayonnaise

De karamelliserede langtidsbagte jordkokker ovenpå butterdej, toppet med porrer mayonnaise smager himmelsk!

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Sep – Apr



Dagligt grønt



Lav på laktose

# Ingredienser

5 personer

750 g **jordskokker**

1 spsk rapsolie

salt og friskkværnet peber

200 g ruller butterdej

1 sammenpisket æg

150 g pålægsrester, skåret i små tern, f.eks. spegepølse eller hamburgerryg

## Grøn mayonnaise

**porretoppen fra 1 porre**

¼ dl smagsneutral olie

¼ æg

1 tsk sennep

1 tsk eddike

salt og friskkværnet peber

*Opskrift: Frugtformidlingen, Styling: Gitte Heidi Rasmussen, Foto: Betina Hastoft*

## Tilberedning

- 1 Vask jordskokkerne grundigt. De rensede jordskokker vendes med olie, salt og peber og bages i ovnen ved 120 grader i 2-3 timer. Jordskokkerne skal bages indtil de er møre og skallen næsten er karamelliseret.
- 2 Rul butterdejen ud og skær den i lange baner af 10x30 cm. Pensl stykkerne med det sammenpiskede æg og bag butterdejen ved 190 grader i ca. 20 minutter. Butterdejen skal være gennembagt, sprød og lysebrun.

## Grøn mayonnaise

- 1 Skær det mørkegrønne af porren og skyld den grundigt. Kom porretoppen og olien i en blender. Blend indtil konsistensen er glat.
- 2 Kom olien igennem en sigte, så de grove porretråde sigtes fra.
- 3 Kom æg, sennep, eddike og salt i en foodprocessor. Der skal piskes på maks hastighed. Tilsæt den grønne porreolie i en tynd stråle indtil mayonnaisen har en god, tyk konsistens. Smag til med friskkværnet peber.
- 4
- 5

## Tilberedning

- 1 Skær dine pålægsrester i små tern. Steg resterne på en pande eller bag det i ovnen, til fedtet er smeltet fra og kødet er sprødt og brunt.
- 2 Anret butterdejen på et fad eller flere tallerkner. De lune jordskokker anrettes ovenpå butterdejen, pres dem lidt ned i overfladen så de ligger godt fast. Top jordskokkerne med klatter af den grønne mayo, kødet og til sidst fintsnittet porretop.
- 3 Server straks!



**Tip**

Den grønne porreolie til mayonnaisen kan laves flere dage  
i forvejen, og den holder sig godt på frost.

Store jordskokker kan med fordel deles i halve inden  
serveringen.

