

Loaded potato skins med bacon, vårløk og cheddarost – kongen av comfortfood



Bollefrua har vært gressenke i noen dager og det begynner å røyne på. I den forbindelse vil jeg gjerne dele noen fysiske lover vedrørende barn.

1. Legg deg aldri til å sove med et klokkeslett du tror/håper barna vil våkne morgenen etterpå i tankene. Da våkner de alltid tidligere enn du tror. (05.10)

2. Når du tar barn oppi sengen din for å håpe at de skal sove lenger, tenk aldri tanken: *Nå har det vært stille en stund, kanskje de har sovnet?* Da går det et sekund også er det opp og hopp.

3. Hvis du skal ha sjans til å få barnet til å sovne, må du spille død. En hver bevegelse vil bli tolket som et signal på at det er ok å stå opp.



Tidlig oppe gir enkelte fordeler #soloppgang

4. Ikke la deg friste til å bestikke barna med noe søtt mens de ser på morgenbarnetv for at du skal få sove litt lenger. Det kan virke som en god ide i øyeblikket, men planen vil backfire når sukkerrushet kicker inn. (Prøv heller popcorn).



God tid til å bake.. #brownies

5. Spis kaloririk comfortfood når barna er lagt, så du har krefter til å komme deg gjennom neste dag.

Potato skins

2 store poteter, vasket og prikket med en gaffel

ca 30 gram meierismør

75 gram bacon, skåret i små biter og sprøstekt i stekepannen

1 vårløk, finhakket

2 ss mais

litt revet cheddar til å blande i fyllet, samt litt til å ha på toppen (annen ost funker også fint)

rømme til servering

litt salt og evt nykvernet pepper

1. Bak potetene på 200 grader midt i ovnen i ca en time.
2. Ta de ut av ovnen og avkjøl litt.

3. Del potetene i to og grav forsiktig ut innmaten med en ts.
4. Bland potetinnmaten, smør, bacon, mais, vårløk og ost i en skål. Smak til med salt og pepper.
5. Bruk en ts til å spa blandingen tilbake i potetskallene og strø ost over.
6. Gratiner på 200 grader i ca 20 minutter eller til osten er smeltet og har fått litt farge.
7. Server med rømme og skivet vårløk eller en salat hvis du vil være litt fornuftig. Det ville ikke jeg.





