**Bakt kebabpotet**

Dette er en kjempegod bakt potet variant. Bruker ferdig kebabkjøtt til denne retten, men jeg krydrer litt ekstra med vårt eget kebabkrydder. Jeg syns kjøttet fra butikken har litt lite smak. I stede for kryddersmør, så har jeg blandet sammen 75 gram smør og 2 ts av krydderet vårt «Kebabnorsk» gir litt ekstra kebabsmak. Men bruk gjerne kryddersmør om du ønsker. Man bruker ikke svin i kebab, men dette er en bakt potet variant. Så jeg har selvfølgelig bacon til.

**Du trenger**

(Til 2 personer)

2 bakepoteter

Kryddersmør eller kebabsmør

Rapsolje

1 boks mais

125 gram bacon

250 gram kebabkjøtt

50 gram revet ost

Valgfrie kebabsauser

**Slik gjør du**

Skru stekovnen på 180 grader. Gni poteten inn med olje. Legg de i en ildfast form og sett de i ovnen i 1.5 time

Lag kryddersmør eller kebabsmør

Når poteten er ferdig i ovnen, så steker du kebabkjøtt og bacon. Jeg har litt ekstra Kebabnorsk sammen med kjøttet

Del den varme poteten på langs, ikke helt igjennom. Brett poteten godt ut. Bruk en gaffel eller skje og mos poteten litt

Legg i godt med kryddersmør/kebabsmør

Ha så i revet ost

Så kommer kebabkjøttet. Ha også litt kebabsaus oppå. Så topper du med bacon og masse mais. Før du har litt ekstra saus på toppen. Det skal være godt med fyll i disse potetene

Da er det bare å servere