



Um Mourad's mini hot potato jackets



5x



Cooking Time 50 mins



Preparation Time 10 mins

- 6 Kiri square portions
- 500g of small potatoes
- ½ tablespoon olive oil
- 2 green onions (finely chopped)
- 75g of mixed lettuce leaves
- Freshly ground black pepper
- 1 teaspoon mint (dried)
- ½ cup of black olives



1 Pre-heat the oven to 190 °C for 10 minutes and pierce the potatoes. Then coat them with olive oil and bake them in the oven for 50 minutes.



2 Meanwhile, mix the Kiri squares with green onions, olives and mint in a bowl.



3 When the potatoes are baked, cut them in half vertically.



4 Spoon the Kiri and onion mixture onto the potatoes.

Chef's tip: you can replace the lettuce with purslane salad seasoned with lemon, oil and mustard.





جاكيت بوتيتو «البطاطس في الفرن» من أم مراد

مدة التحضير 10 دقائق 

مدة الطهو 50 دقيقة 

5 أشخاص 

- فلفل أسود مطحون بالمطحنة اليدوية
- ملعقة صغيرة من النعناع المجفّف
- ½ كوب من الزيتون الأسود

- 6 مربعات كيري
- 500 غ من البطاطس الصغيرة
- ½ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- عرقا بصل أخضر، مطّلعان ومغرومان على شكل شرائح رقيقة
- 75 غ من أوراق الخس المشكّل



4 تُحشى البطاطس بملعقة من حشوة جبنة كيري والبصل.



3 عندما تتضح حبات البطاطس تُقَطّع من الأعلى بخط مستقيم.



2 في هذه الأثناء تُمزج مربعات جبنة كيري مع البصل الأخضر والزيتون والنعناع.



1 يُحمى الفرن على درجة حرارة 190 مئوية لمدة 10 دقائق وتُصنَع ثقوب في البطاطس بعدها تُدهن بالزيت وتُشوى في الفرن 50 دقيقة.

نصيحة الشيف: يمكن استبدال الخس بسلطة البقلة المتبلة بقليل من صلصة حامض الليمون والزيت والخردل.

