askås

Bakad sötpotatis med avokado, lime och koriander

Antal: recept_2018_09_18_20

Bakad sötpotatis är en enkel men fantastisk god rätt som passar till både lunch och middag. I detta recept kombineras potatisens söttma med typisk mexikanska smaker som avokado, lime och koriander.

Pris: 1 kr

4 medelstora sötpotatisar
2 avokados
Alfalfagroddar
1 rödlök
2 stora tomater
1 klyfta vitlök
Svartpeppar, chiliflakes
Lime
Koriander

Använd en gaffel och stick hål i skalet på sötpotatisarna. Baka dem i 225 grader i ca 45 minuter.

Tärna tomaterna och lägg i en skål. Finhacka rödlöken och tillsätt i tomaterna, pressa i vitlöken och krydda med chiliflakes och svartpeppar. Pressa i en fjärdedels lime och rör om. Låt stå i kylen.

När potatisarna är färdiga, dela dem på längden och ha på tomatsalsan, alfalfagroddar, skivad avokado och toppa med färsk koriander.