



Spicy sötpotatis med smak av chili & vitlök

Antal: recept_2018_09_18_02

Sötpotatis, som trots namnet inte ens är släkt med den vanliga potatis som vi är vana att ha på vår tallrik, är en färgglad rotfrukt med många användningsområden. Idag tänker jag dela mitt recept på kryddiga sötpotatisklyftor som har en härlig balans mellan sötma och kryddighet.

Pris: 1 kr

2 sötpotatisar
Svartpeppar
Paprikapulver
Vitlökspulver
Lökpulver
Chili flakes
Cayennepeppar

Skala sötpotatisarna och skär dem i klyftor eller bitar. Skölj dem i vatten och placera i en rymlig plastpåse.

Strö över kryddor på sötpotatisklyftorna direkt in i påsen. Jag mäter aldrig mängden jag använder, men jag tar ungefär lika delar av svartpeppar, paprikapulver, vitlökspulver och lökpulver, och sen lite mindre mängd av chili flakes och cayennepeppar. Du kan så klart anpassa detta själv efter hur kryddiga du vill de ska vara.

Pressa ut så mycket luft du kan ur påsen och knyt igen den. Massera sedan runt potatisbitarna i kryddorna tills de har blivit jämt fördelade över alla klyftor. Eftersom sötpotatisen är fuktig från avsköljningen behöver du inte använda olja för att kryddorna ska fastna.

Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och sprid ut sötpotatisen så att bitarna inte överlappar varandra och stek i ugnen i 225 grader i ca 25 minuter. Servera som tillbehör eller varför inte tillsammans med en majskolv?