



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Latinamerikansk sötpotatisplåt med avokadodressing

Sötpotatisplåt

Sötpotatis 2 st
Rödlök ½ st
Svarta bönor 1 förp
● Bakplåtspapper 1 st
Spiskummin ½ msk
Paprikapulver ½ msk
● Salt ½ tsk
Chili flakes ½ tsk
Fetaost 50 g

Tomatsalsa

Tomat 2 st
Rödlök ½ st
Koriander 10 g
Lime ½ st
● Olivolja 1 tsk

Avokadodressing

Avokado 1 st
Koriander 10 g
Lime ½ st
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Sötpotatisplåt:** Tvätta och tärna sötpotatis. Klyfta rödlök. Häll av och skölj svarta bönor.
3. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, spiskummin, paprikapulver, salt och chili flakes. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min, tills sötpotatisen är mjuk.
4. **Tomatsalsa:** Tärna tomater. Finhacka rödlök och koriander. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda allt i en skål och tillsätt pressad limesaft, olivolja och lite salt.
5. **Avokadodressing:** Kärna ur avokado och gröp ur innanmätet. Lägg i en mixerbunke och tillsätt koriander, pressad limesaft och salt. Mixa slätt.
6. Servera latinamerikansk sötpotatisplåt toppad med smulad fetaost, tomatsalsa och avokadodressing.