



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bakad sötpotatis med majskräm och grillostopping

Bakad sötpotatis

Sötpotatis 2 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Bakplåtpapper 1 st

Majskrä

Majs 1 förp

Bananschalottenlök 1 st

Spiskummin ½ tsk

Matyoghurt 1 dl

🏠 Olivolja

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Halloumitopping

Halloumi 200 g

Tomat 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Bakad sötpotatis:** Halvera sötpotatis på längden. Pensla med lite olivolja och strö på lite salt på snittytan. Lägg potatisen med snittytan nedåt på en plåt med bakplåtpapper. Baka mitt i ugnen ca 30 min, tills sötpotatisen blivit mjuk.

3. **Majskrä:** Häll av majs. Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek majs, spiskummin, salt och nymald svartpeppar ca 4 min, tills den fått fin färg. Häll majsen i en bunke och spara pannan. Blanda ner lök och matyoghurt i bunken. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.

4. **Halloumitopping:** Tärna halloumi och tomat smått. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och stek osten ca 4 min runt om, tills den fått fin färg. Lägg upp i en skål och blanda med tomat.

5. Servera bakad sötpotatis toppad med majskräm och halloumitopping.

TIPS! Det går självklart bra att servera allt var för sig.