



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bakad sötpotatis med avokado, svarta bönor och picklad rödlök

Bakad sötpotatis

- Sötpotatis 2 st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Krispiga svarta bönor

- Svarta bönor 1 förp
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Snabbpicklad rödlök

- Rödlök 1 st
- 🏠 Vatten 2 msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 2 msk
- 🏠 Socker 3 tsk

Mashed avocado

- Avokado 2 st
- Koriander 20 g
- Vitlök ½-1 klyfta
- Lime 1 st
- Chili flakes 1 krm
- 🏠 Salt 1 krm

Tillbehör

- Srirachasås 1 förp

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Bakad sötpotatis:** Halvera sötpotatis på längden. Pensla hela sötpotatisen med lite neutral olja. Strö på lite salt på snittytan. Lägg potatisen med snittytan nedåt på en plåt med bakplåtspapper. Baka i övre delen av ugnen ca 30 min, tills sötpotatisen är mjuk.
3. **Krispiga svarta bönor:** Häll av svarta bönor och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över lite neutral olja, krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
4. **Snabbpicklad rödlök:** Blanda vatten, vitvinsvinäger och socker i en skål. Skiva rödlök tunt. Blanda med lagen i skålen och låt stå till servering.
5. **Mashed avocado:** Skala, kärna ur och mosa avokado grovt med en gaffel. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och blanda ner pressad vitlök, pressad saft från en halv lime, salt och chili flakes. Klyfta resten av limen.
6. Mosa innanmätet av sötpotatisen med en gaffel. Toppa bakad sötpotatis med krispiga svarta bönor, mashed avocado, snabbpicklad rödlök och srirachasås. Servera med limeklyfta.