



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bakad sötpotatis med fetaost, guacamole och picklad lök

Bakad sötpotatis

Sötpotatis 2 st
Kikärter 1 förp
Garam masala ½ msk
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Bakplåtspapper 1 st

Picklad rödlök

Rödlök ½ st
🏠 Socker 1 msk
🏠 Rödvinvinäger 1 msk
🏠 Vatten ½ dl

Guacamole

Avokado 1 st
Tomat 2 st
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes 1 krm
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Fetaost 50 g
Babyspenat 30 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Bakad sötpotatis:** Halvera sötpotatis på längden. Pensla hela sötpotatisen med lite olivolja. Strö på lite salt på snittytan. Lägg potatisen med snittytan nedåt på en plåt med bakplåtspapper. Baka mitt i ugnen ca 30 min, tills sötpotatisen blivit mjuk.
3. Häll av och skölj kikärter. Blanda med garam masala, lite olivolja och salt i en bunke. Öppna ugnen och lägg kikärtorna på plåten med sötpotatis och rosta med sötpotatisen de sista 15 minuterna.
4. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Koka upp socker, rödvinvinäger och vatten i en kastrull. Dra från värmen och tillsätt löken. Låt stå tills servering.
5. **Guacamole:** Skala, kärna ur och mosa eller tärna avokado. Tärna tomater smått. Lägg allt i en skål och tillsätt pressad vitlök, rödvinvinäger, salt och chili flakes.
6. Smula fetaost. Sprid ut babyspenat på ett serveringsfat och lägg sötpotatisen ovanpå. Mosa innanmätet med en gaffel.
7. Toppa bakad sötpotatis med picklad rödlök, rostade kikärter och fetaost. Servera med en klick guacamole.