



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mexikansk krispig sötpotatissallad med svarta bönor och fetaost

Rostad sötpotatis

Rödlök 1 st
Majs 1 förp
Sötpotatis 1 st
Rökt chilikrydda ½ förp
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Salt ½ tsk

Svarta bönor i tomatsalsa

Svarta bönor 1 förp
Tomatsalsa 1 förp

Sallad

Romansallad ½ st
Fetaost 50 g
Nachochips 50 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad sötpotatis:** Klyfta rödlök. Häll av majs. Skär sötpotatis i mindre bitar. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, rökt chilikrydda och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min, tills sötpotatisen mjuknat.
3. **Svarta bönor i tomatsalsa:** Häll av och skölj svarta bönor. Lägg i en skål och blanda med tomatsalsa.
4. **Sallad:** Strimla romansallad. Smula fetaost.
5. Blanda rostad sötpotatis, rödlök och majs med romansallad i en salladsskål. Toppa med fetaost och nachochips. Servera med svarta bönor i tomatsalsa.