



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.