



VEGETARISK

Sötpotatis med guacamole

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Nyttigt och gott tillbehör, tilltugg, fredagsmys eller på buffé.

INGREDIENSER

- 3 st sötpotatisar
- 2 msk olivolja
- 1 msk rökt paprikapulver
- flingsalt att strö över
- 2 st mogna avocado
- 0,5 st tomat
- 0,5 st chili
- 2 tsk färskpressad limejuice
- 1 st pressad vitlök
- 2 nypor salt
- 2 msk olivolja
- 1 näve färsk koriander



GÖR SÅ HÄR

1

Dela potatisarna i mindre bitar och lägg på en bakpappersklädd plåt. Pensla med olivolja och strö över paprika & salt. Baka i 175 grader i ca 20 minuter beroende på storleken på klyftorna, de ska vara lagom mjuka men med en fast kärna.

Finhacka chilin och kärna ur tomaten. Kärna och gröp ur avokadorna och hacka dem. Tillsätt limesaft och chili i en skål med avokadon och tomaterna. Rör runt. Riv ner vitlöken och smaka av med salt och svartpeppar. Hacka koriander fint, blanda i efter smak och blanda runt guacamolen med olivoljan.

Foto: www.cedell.se