



VEGETARISK

# Cassavapommes med tomat- & koriandersalsa

Kock: **Sylvia Gardefors** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Ugnsbakade pommes på cassavarot är ett mycket bra och hälsosamt alternativ till pommes frites. De är krispiga, lätt söta i smaken och passar väldigt bra med en syrlig, lite kryddad tomatsalsa med koriander.

## INGREDIENSER

1 styck cassava, mellanstorlek

### **Cassava pommes**

1 msk olivolja

1 tsk havssalt

1 tsk svart peppar

### **Tomatsalsa**

3 st stora tomater, finhackade

1 st vitlöksklyfta, finhackad



0,5 tsk salt  
0,25 tsk chiliflingor, torkade (efter smak)  
1 dl koriander, hackad  
svart peppar, efter smak

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 230° C. Skala cassavarot med en potatisskalare för att avlägsna det bruna, hårda skalet + ljuslila lagret under. Dela i mitten och skär sedan varje halva i 1-1.5 cm tjocka stavar.
- 2** Lägg cassava-pommes i en stor kastrull och fyll med kallt vatten. Koka upp och låt koka i 7 minuter (eller upp till 10 minuter om du skär pommes i större storlek). Sila, skölj med kallt vatten och torka dem.
- 3** Lägg cassava-pommesen i en stor skål, toppa med olivolja och blanda tills alla är jämnt täckta. Lägg på en plåt med bakpapper och strö över havssalt och peppar. Baka i 15 minuter.
- 4** Ta ut plåten ur ugnen för att vända stavarna, ställ tillbaka i ugnen och grädda i ytterligare 15 minuter. Servera dem varma med tomatsalsan.
- 5** Varm tomatsalsa: Värm 1 msk olivolja i en medelstor kastrull. Tillsätt hackade tomater, hackad vitlök, salt och chiliflingor. Koka på medelhög värme i 10-15 minuter under omrörning.
- 6** Tillsätt koriander och krydda med nymalen peppar.