



COOKING PASSION SINCE 1877

UGNSBAKAD SÖTPOTATIS MED GRÖNSAKSRESTER



4 portioner

INGREDIENSER

3 stora sötpotatisar
150 g frysta ärtor
1 purjolök
150 g gröna bondbönor
500 ml yoghurt
3 tsk gurkmeja
2 msk olivolja
Havssalt
Peppar

TILLAGNING

Gnid in sötpotatisen med olivolja och salt och lägg på en bakplåt. Baka på 200°C på andra falsen nerifrån i 25 minuter.

Lägg ärtor, hackad purjolök och bönor på en perforerad bakplåt och stoppa in i ugnen på fals fyra när sötpotatisen har gått klart. Låt potatisen stå kvar och tillaga allt ytterligare 10 minuter på 200°C med tillsatt ånga (hög intensitet). Blanda under tiden ihop yoghurt och gurkmeja.

Skär upp sötpotatisen i mitten, öppna upp och använd en gaffel för att mjuka upp innehållet något. Lägg på den smaksatta yoghurten och toppa med grönsaksblandningen. Krydda med salt och peppar.

Istället för de grönsaker vi använder i receptet kan du använda precis vad du känner för. En perfekt rätt för grönsaksresterna i kylan. Låt kreativiteten flöda!