



COOKING PASSION SINCE 1877

OVNBAGTE SØDE KARTOFLER MED GRØNTSAGSRESTER



4 portioner

INGREDIENSER

3 store søde kartofler
150 g frosne ærter
1 porre
150 g brede grønne bønner
500 ml yoghurt
3 stk gurkemeje
2 spsk olivenolie
Havsalt
Peber

TILBEREDNING

Gnid de søde kartofler med olivenolie og salt og læg dem på en bageplade. Bag dem ved 200°C på anden fars fra bunden i 25 minutter.

Læg ærter, hakket porre og bønner på en perforeret bageplade og sæt dem i ovnen på fjerde fars, når de søde kartofler er klar. Lad kartoflerne blive i ovnen og giv alt yderligere 10 minutter på 200°C med tilsætning af damp (høj intensitet). Bland imens yoghurt og gurkemeje.

Skær de søde kartofler op på midten, åben dem og brug en gaffel til at blødgøre indholdet en smule. Hæld den tilsmagte yoghurt over og top op med grøntsagsblandingen. Krydres med salt og peber.

I stedet for de grøntsager, vi bruger i opskriften, kan du bruge, hvad du har lyst til. En perfekt ret til oprydning i køleskabet. Lad kreativiteten flyde!