



COOKING PASSION SINCE 1877

OVNSBAKT SØTPOTET MED GRØNNSAKRESTER



4 porsjoner

INGREDIENSER

3 store søtpoteter
150 g frosne erter
1 purreløk
150 g store grønne bønner
500 ml yoghurt
3 ts gurkemeie
2 ss olivenolje
Havsalt
Pepper

TILBEREDNING

Gni søtpotetene med olivenolje og salt og legg på et stekebrett. Bak på 200°C nest nederst i ovnen i 25 minutter.

Legg erter, hakket purreløk og bønner på et perforert bakebrett og plasser i ovnen på nr. 4 fra bunnen når søtpotetene er ferdig. La søtpotetene stå videre og tilbered alt i ytterligere 10 minutter på 200°C med dampfunksjon (høy intensitet). Bland i mellomtiden sammen yoghurt og gurkemeie.

Skjær opp søtpotetene på midten, klem dem åpne og bruk en gaffel for å myke opp innholdet noe. Fordel den smaksatte yoghurten på potetene og topp med grønnsaksblandingen. Krydre med salt og pepper.

I stedet for de grønnsakene vi bruker i oppskriften kan du benytte akkurat hva du har lyst på. En perfekt rett for grønnsakrestene i kjøleskapet. La kreativiteten få fritt spillerom.