**Bakad sötpotatis med tomatsalsa**

**Ingredienser till 4 personer:**

4 sötpotatisar (ca. 250 g styck)

2 ekologiska limefrukter

1 chili

20 g ingefära

2 msk honung

6 kvisttomater

1 vitlöksklyfta

1 knippe koriander

1 msk olivolja

Salt

Peppar

**Gör så här:**

1. Tvätta sötpotatisen och koka den i 10 minuter. Tvätta och torka av limen under tiden, riv skalen och pressa ur saften. Skär upp chilin på längden, gröp ur kärnorna och hacka den fint. Skala ingefäran och hacka den fint. Blanda limesaft, ingefära, chili och 1 msk honung.
2. Låt potatisen rinna av, skär den i halvor och pensla med marinaden. Sätt samman potatishalvorna och packa in dem i aluminiumfolie. Baka i förvärmd ugn vid 175 grader.
3. Tvätta tomaterna, kärna ur dem och skär fruktköttet i fina tärningar. Skala och hacka vitlöken fint. Tvätta koriandern och skaka den torr. Plocka bladen från stjälkarna – med undantag för några blad till garnering – och hacka dem fint.
4. Blanda limeskal, tomater, vitlök, olivolja, 1 msk honung och koriander. Lägg upp sötpotatisen och tomatsalsan tillsammans. Garnera med den resterande koriandern och servera.

**Tillagningstid:** ca. 45 minuter

**Näringsvärde per portion:**

Energi: 361 kcal / 1510 kJ

Protein: 5,2 g

Fett: 6 g

Kolhydrater: 67,5 g