**Sötpotatisstrips med mojo verde**

**Ingredienser till 4 personer:**

1 kg sötpotatis från North Carolina

8 kvistar timjan

4 skivor ekologiskt citronskal

2 msk olivolja

Mojo verde:

1 grön chili

1/2 ekologiskt limefrukt

8 stjälkar grön koriander

6 stjälkar slät persilja

1 liten vitlöksklyfta

4 msk olivolja

Salt, peppar, socker

**Gör så här:**

1. Sätt ugnen på 220 grader. Skala sötpotatisarna och skär dem i 0,5 cm tjocka jämna stavar. Lossa timjanbladen från kvistarna. Blanda stavarna i en stor skål tillsammans med timjan, citronskal, olja och salt. Fördela alltihop jämnt på en bakpapperklädd plåt och sätt in den mitt i ugnen i ca. 15-18 minuter tills potatisstavarna blir ljusbruna. Servera genast med aioli och mojo verde.
2. Putsa chilin och skär den i fina ringar, skala limefrukten med kniv och ta bort det vita skinnet helt och hållet. Skär limen i grova bitar. Lossa koriander- och persiljebladen från stjälkarna och hacka dem grovt. Skala och hacka vitlöken.
3. Blanda chili, lime, koriander, persilja, vitlök och olja i en matberedare eller mixer och blanda tills du får en fin puré. Krydda med salt, peppar och en nypa socker.

**Tillagningstid:** ca. 30 minute

**Näringsvärde per portion:**

Energi: 121 kcal / 505 kJ

Protein: 0 g

Fett: 12 g

Kolhydrater: 2 g