



# Bataattiranskalaiset mojo verden kera



**North Carolina Sweet Potato Commission**

Yhteyshenkilö: mk<sup>2</sup> gmbh · Maria G. Kraus



Puhelin: +49 228 9437 870 · [info@mk-2.com](mailto:info@mk-2.com)

# Bataattiranskalaiset mojo verden kera

**1.** Lämmitä uuni 220 asteeseen. Kuori bataatit ja leikkaa ne ½ cm:n tikuiksi. Nypi timjaminlehdet varsista.

**2.** Laita bataattitikut isoon kulhoon, lisää timjami, sitruunankuori, öljy sekä suola ja sekoita ainekset huolellisesti käsin. Levitä bataatit tasaisesti leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Kypsennä vaaleanruskeiksi uunin keskitasolla 15–18 minuutin ajan. Tarjoa heti aiolin ja mojo verden kera.

**Valmistusaika:** noin 30 minuuttia

## Mojo verde:

**3.** Poista chilipippurista siemenet ja leikkaa se renkaiksi. Kuori limetti veitsellä siten, että poistat siitä kaikki valkoiset osat. Paloittele limetti. Nypi korianteri ja persilja varsista ja pilko lehdet karkeasti. Paloittele valkosipuli.

**4.** Laita chilipippuri, limetti, korianteri, persilja, valkosipuli ja öljy tehosekoittimeen ja soseuta hienoksi. Mausta suolalla, pippurilla ja ripauksella sokeria.

**Valmistusaika:** noin 10 minuuttia

## Ainekset 4 annokseen:

1 kg bataatteja  
8 timjaminvartta  
4 suikaletta sitruunankuorta  
2 rkl oliiviöljyä  
Karkeaa merisuolaa

## Mojo verde:

1 vihreä chilipippuri  
½ limetti  
8 korianterinvartta  
6 silopersiljan vartta  
1 pieni valkosipulinkynsi  
4 rkl oliiviöljyä  
Suolaa, pippuria, sokeria



## Ravintoarvo per annos:

Energiaa: 121 kcal / 505 kJ  
Proteiinia: 0 g  
Rasvaa: 12 g  
Hiilihydraatteja: 2 g