



Sötpotatisstrips med mojo verde



North Carolina SweetPotato Commission

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Telefon: +49 228 94 37 87 0 · E-Mail: info@mk-2.com

www.sötpotatis-usa.se

R E T E E

Sötpotatisstrips med mojo verde

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 skinnnet 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 minuter

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



Näringsvärde per portion:

Energi: 121 kcal / 505 kJ
Protein: 0 g · Fett: 12 g
Kolhydrater: 2 g