**Sötpotatischips med guacamole**

**Ingredienser till 4 personer:**

400 g sötpotatis

Olja till fritering

2 st. Hass-avokado

Saft från 1/2 limefrukt

2 vitlöksklyftor

1 liten chili

Salt

**Gör så här:**

1. Skala sötpotatisen och skär den i tunna skivor. Värm oljan i engryta eller fritös till 175 °C. Fritera sötpotatisen portionsvis och låts kivorna rinna av på hushållspapper.
2. Dela avokadon i halvor till guacamolen och plocka ur kärnorna. Skeda ut fruktköttet ur skalet, tillsätt limesaften och mosa med en gaffel. Skala vitlöken och pressa den med en vitlökspress. Skär upp chilin på längden och gröp ut kärnorna. Finhacka chilin och tillsättmden till avokadomassan. Blanda allt väl. Smaka av med salt.

**Tillagningstid:** ca. 1 timme

**Näringsvärde per person:**

Energi: 522 kcal / 2190 kJ

Protein: 3,9 g

Fett: 45,3 g

Kolhydrater: 25,3 g