**Sötpotatisbröd**



**Ingredienser till ca 20 skivor:**

300 g sötpotatis

60 g rumsvarmt smör

150 g farinsocker

120 g lönnsirap

1 ägg (stort)

80 ml mjölk

1 tsk kanel

10 g riven färsk ingefära

frön från 1 vaniljstång

250 g mjöl

2 tsk bakpulver

½ tsk salt

100 g valnötter

1. Skala och tärna sötpotatisen. Koka mjuk i saltat vatten i ca 15–20 minuter. Häll av vattnet och mixa sötpotatisen slätt. Låt sötpotatismoset svalna lite.

2. Blanda smör och socker väl. Tillsätt sötpotatismos, lönnsirap, ägg, mjölk, kanel, ingefära och vaniljfrön. Rör om ordentligt.

3. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en annan skål. Tillsätt blandningen till sötpotatismassan och rör om så att allt blandas ordentligt. Grovhacka valnötter och blanda ner. Smörj en brödform och lägg i degen. Grädda brödet i 180 °C (gas: effekt 2–3, varmluft: 160 °C) 50–60 minuter.

**Tips!** Servera marmelad som pålägg till detta söta bröd. Extra gott till är det med en bitter apelsinmarmelad. Men även en pikant röra som exempelvis röd pesto passar bra som pålägg.

**Tillagning:** ca 1 1/2 timme

**Näringsinnehåll per skiva:**

Energi: 183 kcal/765 kJ

Protein: 3 g
Fett: 6,9 gKolhydrater: 27 g

Idé: Andreas Bärenklau, kökschef på Park Hyatt i Hamburg.