**Sötpotatisglass med mandelkrokant**

**Ingredienser till ca 4 portioner:**

500 g sötpotatis från USA

salt

7 dl mandeldryck

1 1/2 dl + 3 msk agavesirap

1 knivsudd malen kanel

120 g skållad mandel

3 myntakvistar

Dessutom:

glassmaskin

bakplåtspapper

**Tillagning:**

1. Skala sötpotatis och skär den i grova bitar. Koka i saltat vatten i ca 20 minuter. Häll av och mixa mandeldryck, 1 1/2 dl agavesirap och kanel till en slät puré. Låt blandningen svalna och frysas (portionsvis) i glassmaskin.
2. Grovhacka under tiden mandeln och karamellisera med 3 msk agavesirap i en liten stekpanna. Vänd hela tiden på mandlarna tills alla är vackert gyllenbruna runtom. Häll upp på bakplåtspapper och låt svalna.
3. Skölj och skaka myntan torr. Nyp av bladen. Skopa kulor av glassen och lägg upp i dessertskålar. Bryt krokanten i bitar. Garnera glassen med krokant och mynta.

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

**Näringsinnehåll per portion:**

Energi: 500 kcal/2100 kJ

Protein: 10 g

Fett: 19 g

Kolhydrater: 71 g