



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Latinamerikansk søtpotettallerken med avokadomos, tomatsalsa og fetaost

Søtpotettallerken

2 stk søtpoteter
1 stk rødløk
1 pakke svarte bønner
½–1 pakke chiliflak
½–1 pakke spisskummen
½–1 pakke paprikakrydder
50 g fetaost

Tomatsalsa

2 stk tomater
½ bunt koriander
½ stk lime
1 stk sjalottløk
1 ss olivenolje ^B

Avokadomos

1 stk avokado
½ bunt koriander
½ stk lime

olivenolje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Søtpotettallerken:** Skrell og kutt søtpotetene i terninger. Skrell og kutt rødløken i båter. Sil og skyll de svarte bønnene. Ha søtpotetterningene, rødløken og bønnene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olivenolje, salt og ønsket mengde av chiliflakene og spisskummen- og paprikakrydderet. Stek det hele midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til søtpoteten er myk.

3. **Tomatsalsa:** Skyll tomaterne, korianderen og limen, og skrell sjalottløken. Kutt tomaterne i terninger, og finhakk løken og all korianderen. Finriv skallet (kun det grønne) på limen på et rivjern. Ha tomaten og løken i en skål, og rør inn 1 ss olivenolje, limeskallet og halvparten av korianderen. Smak til med saft fra halve limen, salt og pepper.

4. **Avokadomos:** Skjær et snitt rundt avokadoen, vri halvdelene fra hverandre og fjern steinen. Ta ut avokadokjøttet med en skje, og ha det over i en skål. Mos avokadoen med en gaffel til ønsket konsistens, og ha i resten av korianderen. Smak til med saft fra resten av limen, salt og pepper.

5. **Søtpotettallerken, fortsettelse:** Fordel søtpoteten, løken og bønnene på tallerkener, og smuldre fetaosten over. Server tomatsalsaen og avokadomos til retten.