

SØD KARTOFFELSALAT MED LIMEDRESSING

Der anvendes:

- 500 gram søde kartofler
- olivenolie
- salt
- 0,25 dl limesaft
- 1 spsk. flydende honning
- 0,5 – 1 frisk grøn chili
- 1 rødløg
- 1 bundt frisk koriander
- 1 spsk. sesamfrø
- salt

Fremgangsmåde:

1: Tænd ovnen på 200 grader. Skræl de søde kartofler, skær dem i 1 cm tykke skiver, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Dryp kartoffelskiverne med olivenolie, krydr med salt, og bag den i ovnen i ca. 15 minutter, til de er møre.

2: Rør limesaft og honning sammen med 0,25 dl olivenolie. Hak chilien, skær rødløget i tynde både, og pluk koriander. Vend de varme kartofler med chili, rødløg, koriander, sesamfrø og limedressing. Smag til med salt.