



Recept!

reso.nu

Rostad sötpotatis och salsa Brasil

Ingredienser för 4 port

- 2 st Sötpotatis
- Matolja
- 2 st Finhackad vitlöksklyftor
- 1 st Finhackad rödchili
- Havssalt

Så här gör du:

Skala och skär sötpotatisen i lillfingerstorlekar. Värme upp en stekpanna med lite olja och rosta sötpotatisen och när den börjar få färg tillsätter du vitlök och chili och fräser med en liten stund. Salta

Ingredienser för 4 port

- 1 st Fintärnad paprika (5mm)
- 1 st Finhackad rödlök (5mm)
- ½ knippa Finhackad gräslök
- 4 st Fintärnad tomatfilé (5mm)
- Ej kärnhus eller skinn
- ½ st Finhackad chili
- ½ knippa Finhackad koriander
- 1 dl Olivolja
- vitvinsvinäger
- limesaft
- havsalt
- socker

Så här gör du:

Blanda alla grönsaker och örter. Tillsätt olivolja och smaksätt med vinäger, lime, salt och lite socker. Blanda försiktigt så när servering som möjligt.