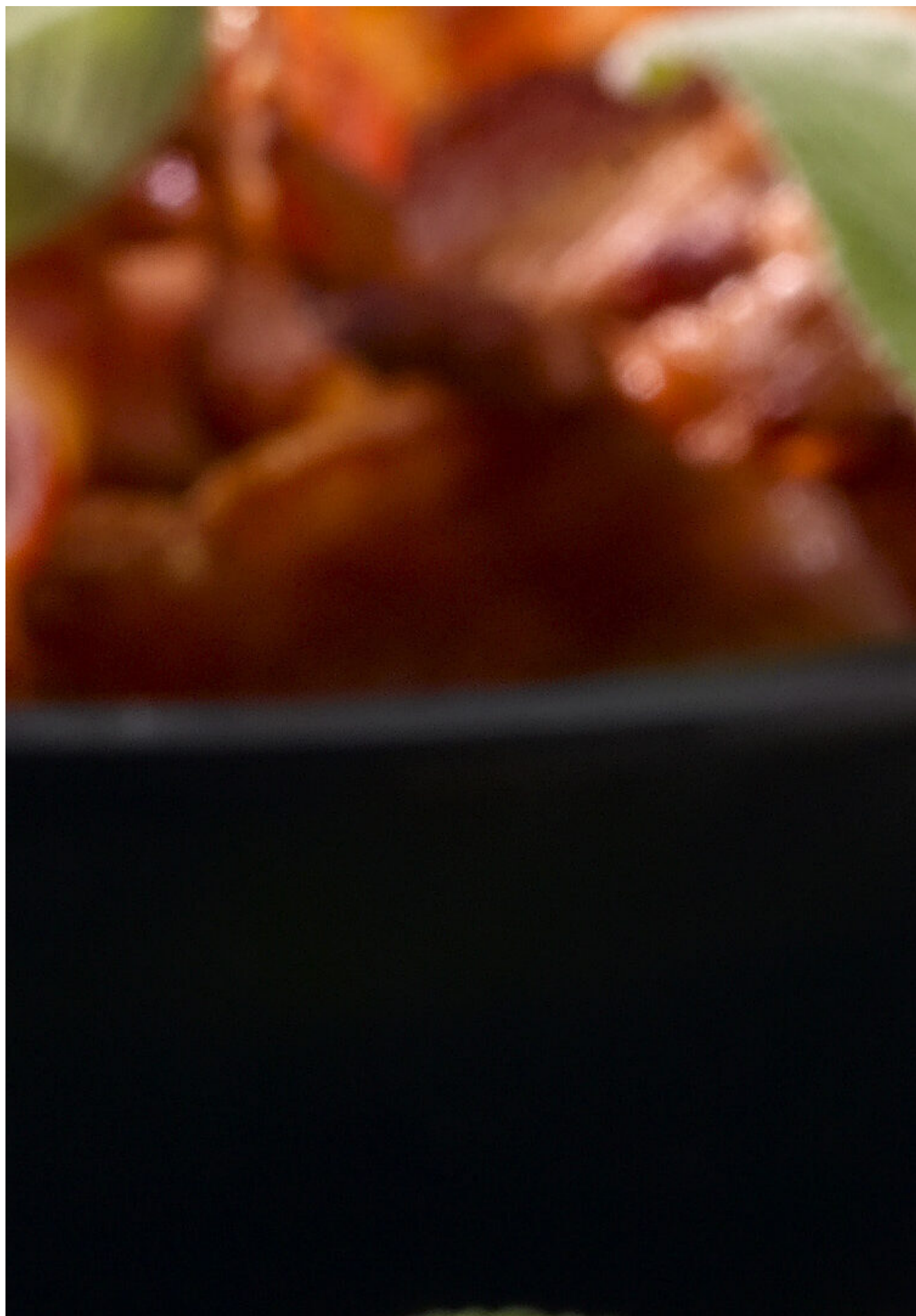


Oppskrift

Søtpotet med avokadokrem og bacon



Bakt søtpotet med avokadokrem og bacon er en perfekt blanding av søtt og salt! Her har vi bakt søtpoteten i ovnen til den er myk og gylden. Denne retten er perfekt fingermat, og passer fint til tapas og koldtbord.

1

Søtpotet i ovn

Forvarm ovnen til 200 grader. Skjær søtpoteten i ca. 1 cm tykke skiver. Legg de i en ildfast form, hell over litt olivenolje, og krydre med salt og pepper. Bak søtpoteten i ca. 15 minutter til skivene er myke og gyldne.

2

Lag avokadokrem og bacon

Miks avokado, finhakket rødløk, saft fra lime/sitron, salt og pepper sammen i en stavmikser til en kremte konsistens. Stek så baconskivene og legg de på et flak kjøkkenpapir så fettete får renne av.

3

Servér

Legg søtpotetene på et serveringsfat og fordel på ønsket mengde avokadokrem. Topp så med baconskiver, eller finhakkede baconbiter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Søtpotet	4 stk
Olivenolje	
Avokado	2 stk
Rødløk	0,5 stk
Gilde Stjernebacon	2 pk
Salt & Pepper	
Lime	1 stk

Allergener