

SMAKRIKT. En topping av torrostade jordnötter och koriander förstärker den asiatiska känslan.



❖ Färgstarka rätter

Sötpotatisbröd med fårost

Vackert och smakrikt bröd som är perfekt att bjuda till en soppa, sallad, på en buffé eller som drinktillugg.

1 bröd

Deg:

- 300 g sötpotatis
- 1 ¼ dl + 2 msk mjölk
- 4–5 dl vetemjöl
- 25 g jäst
- 1 krm strösocker
- ½ tsk salt

Fyllning:

- 200 g fetaost
- 1 dl svarta oliver
- 2 krm chiliflakes
- 4 msk olivolja
- flingsalt

1 Skala potatisen, skär den i mindre bitar och koka mjuk i lättsaltat vatten, cirka 15 minuter. Häll av kokvattnet och pressa potatisen genom en potatispress direkt ner på bakkbordet.

2 Blanda potatisen med 1 ¼ dl mjölk och 4 dl mjöl till en kladdig deg. Gör en grop i mitten av degen.

3 Lös upp jästen och sockret i 2 msk ljummen mjölk. Häll det i deggropen och pudra över mjöl. Täck med bakduk och låt jäsa 30 minuter.

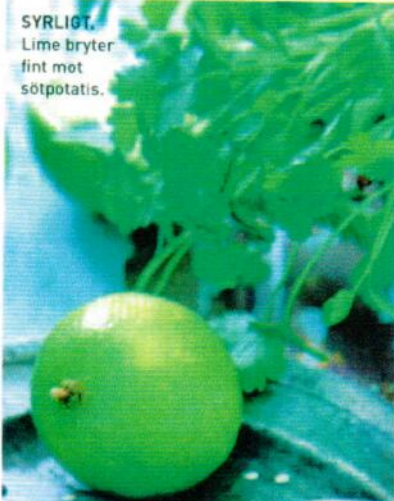
4 Strö över saltet, tillsätt resten av mjölet knåda till en blank och smidig deg. Tillsätt eventuellt mer mjöl om degen känns för lös. Låt jäsa ytterligare 30 minuter under duk.

5 Sätt ugnen på 200 grader. Tryck ut degen med mjölad hand på en plåt med bakplåtspapper. Rulla upp sidorna till en kant. Smula över osten. Lägg på oliver. Strö på chiliflakes, ringla över olivolja och strö över flingsalt.

6 Grädda i mitten av ugnen i cirka 30 minuter.



SVAR ATT MÖTSTÄ. Imponera på dina gäster med hembakat bröd. Ljuvligt gott till soppa eller till en lätt sallad.



SYRLIGT.
Lime bryter fint mot sötpotatis.

Sötpotatis-soppa med kokos & jordnötter

Till sötpotatisens och kokosens naturligt söta smak bryter ingefäran och limen fint.

4 portioner

- 800 g sötpotatis
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 liter vatten
- 3 tärningar grönsaksbuljong
- 1 burk kokosmjölk, 400 ml
- ½–1 tsk sambal oelek
- 1 ½ msk färsk riven ingefära
- skal och saft av 1 lime
- flingsalt

Till servering:

- yoghurt
- torrostade jordnötter
- koriander

1 Skala och skär sötpotatisen i bitar. Skala och hacka lök och vitlök.

2 Koka grönsakerna mjuka under lock i buljong och kokosmjölk, 15–20 minuter.

3 Mixa soppan slät. Smaka av med sambal oelek, ingefära, lime och salt. Värm och toppa soppan med en klick yoghurt, grovhackade jordnötter och koriander.