

Mexicansk spidskålssalat

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Avocadodressing

- 1 avocado
- 2 spsk. creme fraiche
- 1 lille håndfuld frisk koriander
- 2-3 cm af en frisk rød chili
- saft fra en hel lime
- salt, peber
- 1 fed hvidløg
- evt. en smule sukker eller sirup

Salat

- 200 g sød kartoffel + lidt olie + salt
- 1/2 spidskål
- 1/2 rødløg
- 1/2 dåse sorte bønner (200 ml)
- 1 majscolbe
- lidt ekstra rød chili + koriander
- evt. en håndfuld nachos

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader. Skræl evt. din sød kartoffel (ikke nødvendigt dog), skær den i tern og vend dem i olie og salt. Kom dem i et ovnfast fad og bag i 20 minutters tid.
2. Sæt også dine majs over at koge, fjern alle blade, halver og kom i letsaltet vand i små 20 minutter.
3. Lav din dressing ved at komme det hele i en food processor og giv det en tur.
4. Snit spidskål + skær rødløg i ringe.
5. Dræn dåsen med de sorte bønner + skyl dem godt.
6. Når dine majs er kogt færdige, skæres de fra kolben. Skær tæt inde ved kolben (pres let) så får du de her store stykker af majs af.
7. Nu skal salaten samles: vend spidskål rundt i dressing og kom det på et stort fad.
8. Kom de bagte søde kartofler over + sorte bønner, rødløg, majs + lidt ekstra chili, koriander og

evt. lidt knuste salte nachos.

9. Top med lidt ekstra dressing hist og her og server.
10. Nu skal salaten samles