

Mexifyldte søde kartofler

Opskrift til 4 stk.

Retten tager lidt lang tid at lave, hvis det er hverdagsmad. Men et tip: lav dobbeltportion af alt fyldet når du alligevel er i gang. Gem det til næste dag og fyld det da i salatbowls (f.eks. sammen med ris), eller kom det i tortillas pandekager, tacoskaller eller lignende. Genialt restemad.

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Tomatsalsa

- 2 peberfrugter
- 1/3 frisk rød chili
- 3 fed hvidløg
- olie til stegning
- 300 g tomater
- 1 lille rødløg
- 1 spsk. limesaft
- godt med salt og peber

Avocadocreme

- 2 avocadoer
- 1 lille rødløg
- en god håndfuld frisk koriander
- 1 fed hvidløg
- 1/3 frisk rød chili
- 1/2 lime (saften)
- salt og peber

Bønnefyld

- 1 dåse sorte bønner
- lidt olie, salt og peber

Desuden

- 4 søde kartofler
- 4 spsk. fetaost
- 4 spsk. syltede rødløg
- 1 håndfuld frisk koriander

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skyl dine søde kartofler godt og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Prik en

masse små huller i dem og hæld lidt olie over.

3. Bag dem i 45 minutters tid, til de er bløde.
4. Imens kan du lave din salsa: skær 1 peberfrugt, chili og hvidløg i mindre tern og steg det godt i olie på panden i 3-4 minutter ved ret hård varme.
5. Kom det i en blender og kør.
6. Hak tomater, endnu en peberfrugt og rødløg og kom det i en skål sammen med salt og peber. Efter 5-10 minutter kan du evt. hælde ovenskydende væske fra skålen.
7. Kom dét der er i blenderen ned i skålen med tomaterne og rør rundt. Smag til med limesaft og ekstra salt og peber.
8. Lav din avocadocreme: kom avocado i en skål og mos det groft. Snit rødløg, koriander, hvidløg og chili fint og kom ved. Smag til med limesaft, salt og peber.
9. Dræn bønnerne og skyl dem i en si. Kom dem over på en pande med olie og steg dem sprøde. Krydr med salt og peber
10. Nu ska de søde kartofler åbnes, skær et kryds i og åbn dem op, mos let med en gaffel.
11. Kom en god skefuld salsa og avocadocreme i hver. Hæld lidt bønner i hver og top med smuldret feta, syltede rødløg og ekstra koriander.