

Søde kartofler med fyld

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

50 minutters tid

Ingredienser

- 6 små eller 4 store søde kartofler
- et par håndfulde lilla spidskål
- 2 dl majs
- 1 dåse kidneybønner
- godt med salt og peber + olie til stegning
- 1/2 tsk. stødt spidskommen
- en håndfuld frisk koriander
- en håndfuld ærteskud
- 1 striml forårsløg

Grøn dressing

- 1 håndfuld dild
- 1 håndfuld ærteskud
- 1 fed hvidløg
- 4 spsk. creme fraiche
- Skal og saft fra ½ citron øko
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Rengør de søde kartofler, men lad bare skrællen blive. Tænd ovnen på 200 grader
2. Bag de søde kartofler i ovnen i 40-45 minutter. Det afhænger meget af størrelsen. De her lidt mindre kartofler skal bage i 40 minutter. Mens de helt store nok nærmere skal have en time. Kartoflerne skal være ret bløde, før de er færdige.
3. Lav imens fyldet og dressingen. Fyldet: snit spidskål og forårsløg og læg til side.
4. Kom majs, drænede kidneybønner og krydderier på en pande i lidt olie. Vend det rundt og steg det til det får lidt stegeskorpe.
5. Dressingen: kom alle ingredienser i en skål og giv det en tur med en stavblender.
6. Tag så de søde kartofler ud af ovnen, skær et kryds og åbn dem op. Fyld i med fyldet og hæld dressingen over til sidst.