



## Ugnsbakad sötpotatis

Sötpotatis som är toppat med en fetaströra, saltorkade tomater, kapis och knaprig serrano.

### Gör så här:

- Halvera sötpotatisen, droppa på olivolja, salta och peppra de för att sedan lägga in de i ugnen. 200 grader i ca 20-15 minuter.
- Börja därefter förbereda din Mykonosröra: Häll av fårostsalladen och lägg osten, oliver och chili (en sådan) i en bunke som du sen mixar ihop med en stavmixer. Tillsätt lite creme fraiche och smaka av för att se hur krämig och mild du föredrar att röran ska vara.
- För att få din serrano knaprig kan du lägga hushållspapper på en tallrik, lägg serrano skinkan på och ett till lager med hushållspapper. Stoppa sedan in skinkan i ca 2-4 minuter i mikron. Håll lite koll och kika, då de kan bli klara olika fort.
- När sötpotatisen är klar kan du toppa den med röran, serrano skinkan och saltorkade tomater. För den som vill passar även kapis som tillför lite extra syrlighet.



### Ingridienser

2 st Sötpotatis  
2 dl Creme fraiché  
1 st Mykonos fårostsallad  
1 pkt Serranoskinka  
Saltorkade tomater  
Kapis



Mykonos fårostsallad



Jamón Serrano