



VEGETARISK

# Rostade grönsaker med jordnötssås

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Rostad sötpotatis och paprika med en het jordnötssås med thailändska influenser.



## INGREDIENSER

2 st sötpotatisar  
2 st röda paprikor  
olivolja  
salt

### Jordnötssås

1 dl jordnötssmör  
2 msk sojasås  
3 msk äppelcidervinäger  
1 msk agavesirap  
1 tsk riven ingefära  
2 st vitlöksklyftor

ca 3 msk vatten  
chili

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 220 grader. Skala och hacka sötpotatisen i lagom stora bitar, lägg på en plåt med bakpapper och blanda med salt och olja. Stoppa in i ugnen i cirka 35 minuter.
- 2** Skölj och hacka paprikan i bitar och lägg dessa på en plåt och blanda med salt och olja. Stoppa in i ugnen ovanför sötpotatisen när de har varit inne i cirka 15 minuter, paprikorna ska nämligen vara inne totalt 20 minuter.
- 3** Medans paprika och sötpotatis är i ugnen kan du förbereda ev. tillbehör och jordnötssåsen. Blanda alla ingredienser för jordnötssåsen i en skål, tillsätt vattnet sist så kan du bestämma konsistens själv. (Tillsätt chili efter smak)
- 4** Servera sötpotatisen och paprikan med exempelvis ris/quinoa/bovete och ringla över jordnötssåsen. Toppa gärna med lite bitar av jordnötter, koriander och purjolök.