



VEGETARISK

Sötpotatispommes med fetaost, persilja & granatäpple

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **2**



Det perfekta tillbehöret som livar upp och passar de flesta middagar.



INGREDIENSER

3 stycken sötpotatisar
rapsolja
35 gram fetaost
1 knippe färsk persilja
0.5 granatäpple
balsamico
havssalt
cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skär potatisen i stavar. Lägg stavar i en bunke med kallt vatten så att det täcker. Låt gärna ligga minst 30 minuter.
- 2** Ta fram en plåt och klä med bakplåtspapper. Häll av vattnet från potatisen. Torka stavar med en kökshandduk och lägg tillbaka i bunken. Tillsätt olja och blanda runt. Fördela stavar på plåten, inte för nära varandra.
- 3** Kör in plåten i mitten av ugnen cirka 30 minuter. Vänd försiktigt potatisen efter halva tiden. Ändra till grilleffekt på ugnen och grilla ytterligare cirka 5 minuter.
- 4** Toppa potatisen med smulad fetaost, hackad persilja och granatäpplekärnor. Ringla över balsamico och krydda med havssalt och cayennepeppar. Servera direkt och njut!