VEGETARISK

Sötpotatispommes med fetaost, persilja & granatäpple

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

40

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 stavarna 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 stavarna med en kökshandduk och lägg tillbaka i bunken. Tillsätt olja och blanda runt. Fördela stavarna 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!