VEGETARISK

Sauterad sötpotatis med limabönor

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **60 min** Portioner: **6**

60

Jag verkligen älskar smaken av len och krämig sötpotatis. Den här excentriska parningen med limabönor fungerar utmärkt till alla kötträtter.

Det här receptet är min mammas och hon har sagt att det här var det enda sättet hon kunde få mig att vilja äta limabönor. Om du inte hittar limabönor i din affär så går det bra med edamame bönor också.

INGREDIENSER

450 g frysta limabönor
1 st torkad röd chili
680 g sötpotatis
1 dl färskt hackad koriander
1 tsk svarta senapsfrön
2 msk färskpressad limejuice
1 tsk kumminfrön

2 st vitlöksklyftor, tunt skivade
1 nypa salt
1.5 tsk vegetabilisk olja
1 st finhackad gul lök
1 msk färsk ingefära, riven

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatisarna i tillräckligt med vatten så att det täcker dem. Koka i ungefär 25 minuter eller tills de är mjuka. Samtidigt som potatisarna kokar så koka limabönorna i en annan kastrull i 15-20 minuter.

2. Skala och tärna potatisarna när de har svalnat och sila av limabönorna.

3. Hetta upp oljan i en stekpanna och tillsätt senapsfröna, när de börjar poppa så lägg i kummin, chili, lök, vitlök och ingefära. Rör om ordentligt så att alltsammans blandas. När löken har blivit gyllenbrun så tillsätter du limabönorna och rör om.

4. Tillsätt sedan sötpotatisen och sautera i några minuter så att allt blandas ordentligt.

5. Smaka av med salt och häll i limejuicen och rör om. Garnera med koriander och servera varmt!