



Grillad hjärtsallad med sötpotatiscreme

En näringsrik, otroligt god och enkel rätt som passar perfekt både till kött, fisk och vegetariskt.

Du behöver:

- 1 stor sötpotatis ca 500 g
- Ca 75 g smör
- 1 citron
- Salt och peppar
- Ca 200 g körsbärstomater
- 1 knippe salladslök
- 4 baby gem
- 1 broccoli
- 3 mozzarella, gärna buffelmozzarella
- Olivolja

Gör så här:

Skala och koka sötpotatisen mjuk. Smält och bryn smöret tills det blir gyllenbrunt. Mixa sötpotatisen och smöret slätt. Smaka av med citronsaft, salt och peppar. Halvera tomaterna. Skär salladslöken tunt. Skär broccolin i mindre träd och lägg dem på grillen. Halvera och skölj hjärtsalladen. Torka torra och lägg på grillen, 4-5 min. Salladen ska bli varm. Bred ut sötpotatiscrémen i botten på ett fat eller tallrikar. Lägg ut den grillade hjärtsallaten och broccolin. Riv mozzarellan i grova bitar och fördela. Strö ut tomater och salladslök. Ringla över rikligt med en god olivolja. Avsluta med lite flingsalt och svartpeppar.

*Psst!
Glöm inte att följa
oss på Instagram:
@aromafrukt*