

Sötpotatis pommes

SÖTPOTATIS POMMES

Receptet är för 1 portion

1 st sötpotatis

Efter tycke & smak olivolja

Efter tycke & smak havssalt/himalayasalt

HUSGERÅD

Skalkniv

Kniv

Bunke

Sötpotatis pommes

Sötpotatis pommes

Så här gör du

- Skala och skär upp sötpotatisen i stavar, försök skära så lika storlekar som möjligt
- Häll upp olivolja i en bunke och tillsätt havssalt (båda efter tycke och smak)
- Lägg ner stavarna av sötpotatisen i bunken och blanda om ordentligt så att de täcks av oljan
- Ta upp dem och låt dem rinna av innan de placeras på ett galler (ställ ugnsgallret i en plåt så att plåten samlar upp eventuell olja som droppar)
- Sprid ut dem på gallret så att de inte ligger mot varandra (blir krispigare på detta sätt)
- Ev. salta lite till på stavarna
- In i (mitten av) ugnen på 175 grader i c:a 30 – 35 minuter, tiden kan variera mycket beroende på hur tjocka stavarna är – håll koll i slutet och om de inte blir tillräckligt krispiga så höj upp plåten de sista minuterna eller kör på grill

Njut av underbara sötpotatis pommes, antingen som en egen rätt eller som ett underbart tillbehör. Titta även in på vår goda [hamburgertallrik!](#)

Paleo så gott och så enkelt!

Magnus & Jenny

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)