

Ugnsbakad Sötpotatis

UGNSBAKAD SÖTPOTATIS

Receptet är för 1 person

1 st sötpotatis

HUSGERÅD

Kniv

Ugnform

Provsticka

Ugnsbakad Sötpotatis

Ugnsbakad sötpotatis

Så här gör du

- Sätt ugnen på 200 grader
- Tvätta och skrubba sötpotatisen
- Nagga den med en gaffel runt om
- Skär ett kryss med en vass kniv på ”ovansidan”
- Lägg sötpotatisen på en plåt
- Ugnsbaka sötpotatisen mitt i ugnen i ca 1 timme
- Känn med en provsticka om den är mjuk
- Vid servering tryck lätt med fingrarna runt det skurna krysset och sötpotatisen öppnar sig

Ugnsbakad sötpotatis 1

Ringla [olivolja med färskpressad vitlök och havssalt](#) över den ugnsbakade sötpotatisen vid servering, underbart gott.

Sötpotatis är väldigt lätt att använda och passar till en massa olika typer av mat, går också utmärkt att äta kall. Ett tips är att göra några extra ugnsbakade sötpotatis så att de ligger i kylan – man kan ha dessa som bas i [andra rätter](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus