

Krämig sötpotatisdipp med sojasås

Total tid **15 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
516 kJ / 123 kcal

Fett: **2,7 g** Protein: **1,7 g**
Kolhydrater: **20,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

200 g sötpotatis
60 ml sött vitt vin
160 ml mineralvatten
2 msk farinsocker
2 msk Kikkoman naturligt
bryggd sojasås
0,5 tsk cayennepeppar
1 tsk sesamolja
3 msk gräddfil, crème fraîche
(eller grädde)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skölj och skiva sötpotatisen i ca 1,5 cm tjocka skivor och lägg dem bredvid varandra på en tallrik. Täck över med plastfolie och kör dem i mikron på 600 watt i ca 3–4 minuter.

Steg 2

Ta ut tallriken, låt sötpotatisen svalna under plastfolien en kort stund, skala och grovtärna sötpotatisen.

Steg 3

Koka upp det vita vinet, mineralvattnet och farinsockret i en liten kastrull. När sockret löst sig, tillsätt sojasåsen och låt svalna.

Steg 4

Puréea sötpotatistärningarna tillsammans med den kokta smaksättningsblandningen, cayennepepparn och sesamoljan i en mixer.

Steg 5

Strax före serveringen: Lägg först gräddfilen (eller crème fraiche) i en liten skål eller ett glas och sötpotatisdippen ovanpå och servera.