



Palvelukeskus
Helsinki

BATAATTI DOG

Paahdetut bataatit

500g bataattia
2rkl öljyä
suolaa ja mustapippuria

4 hot dog -sämpylää

Marinoidut punasipulit

1 kpl punasipulia
2 rkl etikkaa
2 rkl sokeria
1 rkl rypsiöljyä
suolaa ja mustapippuria

Avokado-creme fraiche

1 avokado
150g creme fraichea
½ sitruunan mehu
suolaa ja mustapippuria

Marinoi sipulit: Sekoita marinadin ainekset keskenään lisää joukkoon ohueksi suikaloitu punasipuli. Siirrä kylmään odottamaan.

Kuori bataatti ja lohko se 8 osaan. Pyörittele lohkot öljyssä suolan ja pippurin kera. Paahda lohkot 220 asteisessa uunissa n. 15-20 minuuttia.

Valmista avokado-creme fraiche. Kuori avokado ja lisää se ja muut ainekset astiaan ja soseuta sauvasekoittimella sileäksi.



Koulusafkaa
Helsingissä

#hodarihaaste