

Recept

Het bön- & chiligratinerad potatis med koriander och limes dressing

Ingredienser

4-5 st	bakpotatisar
3 st	stora finhackade tomater
1	stor finhackad rödlök
1-2	riven vitlök efter tycke
3 dl	svarta bönor (torra, kokta i buljong och lök)
2 st	finhackad färsk chili
	cayennepeppar
	salt och ev. peppar
2-3 dl	riven ost
1 kruka	koriander eller annan valfri ört (antingen i "röran", bredvid eller som garnityr)

Gör så här

Koka eller rosta potatisen med olja tills den blir mjuk (rikligt med salt.)

Blanda ihop "bönröran", bred röran på delade potatisar,

toppa potatisarna med ost och gratinera i ugnen i ca 190-210 grader i ca 10-15 min.

Gör såsen under tiden.

Sås

2-3 dl	majonnäs (antingen hemmagjord eller köpt, se recept för hemmagjord)
1	lime + zest
	salt, peppar

Vill man kan man ta i lite mejeriprodukter tex. crème fraiche eller gräddfil för att få lite fräschare smak!

Tack Skövde kommun för receptet!

