

Cartofi evantai cu sos de smântână

50—60 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 bucăți	Cartofi
80 g	Avocado tăiat cubulețe
150 g	Cheddar, dat pe razatoare
4 bucăți	Roșii mari, tăiate mărunt
1 cană	Coriandru proaspăt
2 fire	Ceapă verde

Pentru sos:

130 g	Smântână
1 lingură	Miere
2 linguri	Boia de ardei afumată
0.5 lingură	Chili Piper de Cayenne măcinat
1 lingură	Usturoi granulat
1 vârf	Sare de mare iodată
1 vârf	Piper mozaic boabe

Pregătire

1. În primul pas se preîncălzește cuptorul pentru cartofi la 220 ° C la foc de sus și de jos. Între timp, se spălă cartofii și se usucă. Apoi se folosește un cuțit ascuțit pentru a face tăieturi în formă de evantai în cartofi. Nu trebuie să existe mai mult de 0,5 cm între tăieturi.
2. Acum se pune cheddarul ras între feliile de cartofi. Se așează cartofii pe o tavă căptușită cu hârtie de copt și se presară mai mult cheddar pe deasupra. Se coc în cuptor timp de 45 de minute.
3. Se amestecă smântâna cu boiaua și condimentele de la Kotányi și se asezonează cu câte un vârf de sare și piper.
4. În ultima etapă, se spală ceapa verde și se taie în inele fine. Se taie coriandrul fin. Acum se scot cartofii din cuptor, se garnisesc cu sosul și cu inelele de ceapă verde, coriandrul, roșiile și avocado cubulețe și se pun pe masă.