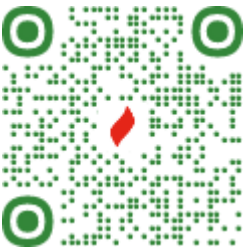




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Édesburgonya
150 g	Görög joghurt
1 ek	Olívaolaj
1 ek	Tahini (szezámpaszta)
1 gerezd	Fokhagyma
	Fél citrom leve és héja
1 tk.	♦ Currypor fűszerkeverék
1 ek.	♦ Édesburgonya fűszersó



Édesburgonya krém tahinivel

⌚ 50—55 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 185°C-ra. Mossuk meg az édesburgonyát, szurkáljuk meg fogpiszkálóval, majd csomagoljuk be alufóliába. Tegyük sütőpapírral bélelt tepsire, és süssük kb. 40 percig, amíg teljesen megpuhul.
- 2 Óvatosan vegyük ki a megsült édesburgonyát a fóliából, hagyjuk egy kicsit hűlni, majd hámozzuk meg, és vágjuk kisebb darabokra. Tegyük egy turmixgépbe a joghurttal, olívaolajjal, tahinivel, citromlével, fokhagymával, valamint az édesburgonya fűszerrel és a curryporral.
- 3 Turmixoljuk krémesre, majd tálaljuk pirítóssal, krékerrel vagy friss zöldségekkel.