



# Édesburgonyatoast fűszeres feltétekkel

🕒 40–50 Perc 🍷🍷🍷

## Elkészítés

- 1 Hámozzuk meg és szeleteljük fel az édesburgonyát. A szeletek körülbelül 1 cm vastagok legyenek, így sütés közben biztosan nem esnek majd szét.
- 2 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra, és tegyük az édesburgonya-szeleteket egy tepsire. Sütés közben körülbelül 5 percenként fordítsuk meg a szeleteket. Süssük kb. 25 percig. Villával ellenőrizzük, hogy az édesburgonya teljesen megsült-e.
- 3 Ezután halmozzuk a kívánt feltétet az édesburgonya-szeletekre.
- 4 A mediterrán feltéthez: Kenjük meg az édesburgonyát egy kevés bazsalikompestóval, halmozzunk rá szeletekre vágott retket és koktélpáradicsomot, és szórjuk meg reszelt parmezánnal. Szórjuk meg frissen őrölt Kotányi Himalája sóval és Tarka borssal, és díszítsük friss bazsalikomlevelekkel.
- 5 A lazacos feltéthez: Kenjük meg az édesburgonyát egy kevés túróval. Fedjük be az édesburgonyát vékonyra szeletelt avokádóval és a lazacszeletekkel. Locsoljuk meg kapormártással, és szórjuk meg Kotányi Himalája sóval és borssal.
- 6 Az édes feltéthez: Kenjük meg az édesburgonyát mogyoróvajjal, és halmozzunk rá banánszeleteket és friss bogyós gyümölcsöket. Szórjuk meg egy csipet Kotányi Fahéjjal.

## Összetevők 4 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

4 db Édesburgonya

Az édes feltéthez:

100 g Mogyoróvaj  
 1 Csésze friss bogyós gyümölcs  
 1 db Banán  
 1 csipet 🍷

A lazacos feltéthez:

100 g Füstölt lazac  
 250 g Túrókrém  
 2 db Avokádó  
 Kapormártás  
 1 csipet 🍷 Tengeri só, durva szemű

A mediterrán feltéthez:

5 db Koktélpáradicsom  
 5 db Retek  
 3 ek. Bazsalikompesto  
 1 Marék rukkola  
 2 ek. Friss bazsalikom  
 100 g Parmezán  
 1 csipet 🍷 Tengeri só, durva szemű  
 1 csipet 🍷 Feketebors, egész

