



# Hasselback burgonya

🕒 50–60 Perc 

## Elkészítés

- 1 Az első lépésként melegítsd elő a sütőt 220 °C-os felső és alsó hőfokra. Közben mosd meg a burgonyát, és tapogasd szárazra. Ezután egy éles késsel ejts vágásokat a burgonyán. A vágások között nem lehet több, mint 0,5 cm.
- 2 Most töltsd a reszelt cheddart a burgonyaszetelekbe. Helyezd a burgonyát egy sütőpapírral bélelt tepsire, és szórj még egy kis cheddarral a burgonyára. Majd süsd 45 percig az előmelegített sütőben.
- 3 Közben elkészíthető a mártás. A tejfölt keverd össze a Kotányi fűszerekkel, és egy csipet sóval és borssal ízesítjük.
- 4 Az utolsó lépésben mosd meg az újhagymát, és vágd vékony karikákra. Ezután vágd finomra a koriandert. Vedd ki a burgonyát a sütőből, díszítsd a mártással, az újhagymakarikákkal, a korianderrel, a kockára vágott paradicsommal és a kockára vágott avokádóval. Fogyaszd frissen.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 db	Burgonya
80 g	Kockázott avokádó
150 g	Reszelt cheddar sajt
1 csésze	Friss koriander
2 db	Újhagyma

### A mártáshoz

130 g	Tejfölt
1 tk	Méz
2 tk	♦ Paprika, füstölt
0.5 tk	♦ Chili Cayenne, őrölt
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész

