Тосты из батата с пикантными топпингами

40–50 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите и нарежьте батат. Ломтики должны быть около 1 см толщиной, чтобы не потерять форму.
2. Нагрейте духовку до 200°C и выложите ломтики на противень. Рекомендуем переворачивать ломтики каждые 5 минут. Запекайте в течение 25 минут (в идеале). Чтобы проверить готовность ломтиков батата, проколите их вилкой.
3. Теперь можно использовать выбранный топпинг.
4. Средиземноморский вариант: намажьте батат тонким слоем соуса песто с базиликом и положите сверху ломтики редиса, помидоры черри и тертый пармезан. Приправьте гималайской солью от Kotányi и дробленой смесью перцев и украсьте свежими листьями базилика.
5. Вариант с лососем: намажьте батат тонким слоем творога. Нарежьте авокадо тонкими ломтиками и выложите на батат вместе с лососем. Приправьте соусом из укропа, гималайской солью и перцем от Kotányi.
6. Сладкий вариант: намажьте батат арахисовым маслом и украсьте кусочками банана и свежими ягодами. Посыпьте щепоткой корицы от Kotányi.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Батат

Сладкий топпинг

100 г	Арахисовое масло
1	Чашка свежих ягод
1 шт.	Банан
1 щепотка	Корица цейлонская молотая

Топпинг с лососем:

100 г	Копченый лосось
250 г	Творог
2 шт.	Авокадо
	Укропный соус
1 щепотка	Соль морская

Средиземноморский топпинг

5 шт.	Помидоры черри
5 шт.	Редис
3 ст. л.	Песто с базиликом
1	Пучок руколы
2 ст. л.	Базилик свежий
100 г	Пармезан
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек