

Sötpotatis tortilla med purjolök

4 portioner

Ingredienser

½ kg sötpotatis

1 medelstor purjolök

2 vitlöksklyftor

Kokosolja, ghee eller olja

Havssalt i flingform

Svartpeppar

5 ägg

100 g grovriven ost

1 knippa gräslök till garnering

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skala sötpotatis och skär upp i kuber.
3. Skiva purjolöken och finhacka vitlöksklyftorna.
4. Hetta upp en stekpanna, tillsätt matfett och bryn sötpotatis kuberna på medelvärme tills de mjuknat och fått lite färg, för över dem i eldfast form.
5. Fräs purjolök och vitlök, för över i formen.
6. Vispa ihop ägg och svartpeppar lätt och håll över sötpotatisen och löken.
7. Strö över ost och ugnsbaka 10-15 min.
8. Strö över finskuren gräslök före servering.

Servera med en grönsallad.