

Glødebagt kartoffel med salsa af rød peberfrugt

Samlet tid **60 min.** 10 min. Arbejdstid 50 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.420 kJ / 340 kcal

Fedt: **14 g** Protein: **9 g**

Kulhydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	kartofler
30 ml	rapsolie
2	røde peberfrugter
2	fed hvidløg, hakket
20 ml	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
10 ml	citronsaft
120 g	kogte kikærter
	Enkelte blade koriander eller persille (hele)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

400 g kartofler - **30 ml** rapsolie

Dryp rapsolie over kartoflerne, pak dem ind i folie, og grav dem ned i gløder fra lejr bålet i ca. 40 minutter.

Step 2

2 røde peberfrugter

Rist peberfrugterne over bålet. Læg dem derefter i en skål, læg låg på, og lad dem stå i 10 minutter, inden skindet pilles af.

Step 3

2 fed hvidløg, hakket - **20 ml** Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce - **10 ml** citronsaft - **120 g** kogte kikærter - Enkelte blade koriander eller persille (hele)

Skær de ristede peberfrugter i tern, og bland dem med hakket hvidløg, Kikkoman sojasauce og citronsaft. Tilsæt kikærter, og mos dem let med en gaffel. Skær de bagte kartofler op, mos dem let indeni, og top med den færdige salsa. Pynt med koriander eller persille inden servering.