KIKKOMAN

Cremet sødkartoffeldip med sojasauce

Samlet tid **15 min.** **15 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
516 kJ / 123 kcal

Fedt: **2,7 g** Protein: **1,7 g**
Kulhydrater: **20,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

200 g	sød kartoffel
60 ml	sød hvidvin
160 ml	danskvand
2 spsk.	råsukker
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 tsk.	cayennepeber
1 tsk.	sesamolie
3 spsk.	syrnet fløde (eller piskefløde)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skyl den søde kartoffel, og skær den i ca. 1,5 cm tykke skiver, som fordeles på en tallerken. Dæk kartoffelskiverne til med husholdningsfilm, og bag dem i mikroovnen i ca. 3-4 minutter ved 600 watt.

Step 2

Tag tallerkenen ud af mikroovnen, og lad de søde kartofler køle lidt af, mens de stadig er tildækket. Pil derefter skrællen af, og skær kartoflerne i grove tern.

Step 3

Kom hvidvin, danskvand og råsukker i en lille gryde, og lad blandingen koge op. Når sukkeret er smeltet, tilsættes sojasaucen, og krydderiblandingen stilles til afkøling.

Step 4

Derefter blendes de søde kartofler sammen med den kogte krydderiblanding, cayennepeber og sesamolie i en foodprocessor.

Step 5

Lige inden servering: Hæld først den syrnede fløde (eller piskefløden) i en lille skål eller et glas, og anret sødkartoffeldippen ovenpå.