

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

FREM GANGSMÅDE

Step 1

400 g kartofler - **30 ml** rapsole

Dryp rapsole over kartoflerne, pak dem ind i folie, og grav dem ned i gløder fra lejrålet i ca. 40 minutter.

Step 2

2 røde peberfrugter

Rist peberfrugterne over ilet. 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.