

Tropisk bakepotet med mangosalsa (4-5 barn)

Ingredienser til en gruppe:

- **Bakepotet:** 2 til 2,5 store bakepoteter (1/2 potet per barn)
 - **Aluminiumsfolie**
 - **ca. 150 g frossen mango** (kuttet i biter)
 - **1/2 boks mais**
 - **1/2 boks lettrømme**
(evt. 1/2 boks laktosefri lettrømme)
- 1 sitronskive** (kan droppes)

Fremgangsmåte

Sett stekeovnen på 200° over og undervarme.

Potetene (baking)

1. Vask og skrubbe potetene. Del hver potet i to på langs.
(pass på å dele på den siden som gjør at poteten etterpå ligger som en båt uten å velte.)
2. Pakk hver av de halve potetene inn i aluminiumsfolie med skallsiden opp, og legg potetene på stekeplaten med den flate siden ned.
3. Når stekeovnen er varm (sjekk at lyset er slukket/grønt) plasseres stekeplaten på midterste rille. Potetene bakes i ca. 30-35 minutter.
4. Bruk to grytekluter og ta ut stekeplaten. Sett den på komfyren. Avkjøl et par minutter.
5. Bruk en stekespade til å løfte potetene over på et ildfast fat; evt. løft potetene over ved å holde i aluminiumsfolieluggen.

Mangosalsa

1. Åpne rømmebegeret. Bruk en spiseskje (ss) og ta ut 1/2 boks som legges i en dyp bolle.
2. Hent en skjærefjøl, grønnsakskniv og den frosne mangoen (tint litt i forkant). Kutt mangoen i bittesmå biter og rør den inn i rømmen.
3. Åpne maisboksen. Bruk en spiseskje (ss) og ta ut halvparten, som du rører inn i mango-og rømmeblandingen.
4. Ta en skive sitron og press saften over blandingen. Rør godt. (kan sløyfes)
5. Sett bollen med mangosalsaen i kjøleskapet.

Servering

Plassér fatet med potetene midt på det dekkede bordet.
Hent mangosalsaen i kjøleskapet, sett en t-skje i den, og plassér den på bordet.

NYT MATEN!

