**Fikon-sötpotatis-torn med brie**

**Ingredienser för ca 8 st.:**

2 sötpotatisar från North Carolina

salt

30 g valnötter

150 g brie

4 fikon

1 msk olja

havssalt, peppar

malen kryddpeppar

1 skvätt citronsaft

8 rosmarinkvistar

**Tillagning:**

1. Skala sötpotatisen. Skär varje sötpotatis i 8 tjocka skivor. Förkoka i saltat vatten i ca 5 minuter. Häll av och låt rinna av på hushållspapper.

2. Grovhacka och torrosta valnötterna i en stekpanna. Lägg upp på ett fat. Skär brien i 8 bitar, pressa snittytorna mot valnötterna. Skölj fikonen, klappa dem torra med lite hushållspapper och klyfta dem sedan. Nyp av de nedre bladen (barren) från rosmarinkvistarna så att bara en vippa återstår högst upp.

3. Hetta upp olja i en stekpanna med släpplättbeläggning. Stek sötpotatisskivorna runtom i ca 4 minuter. Krydda med havssalt, peppar och kryddpeppar. Droppa över citronsaft. Lyft upp skivorna ur stekpannan och låt svalna.

4. Lägg 1 bit brie på varje sötpotatisskiva. Lägg på en sötpotatisskiva och en fikonklyfta. Stick igenom rosmarinkvisten så att tornet håller ihop.

**Tillagning:** ca 25 minuter

**Näringsinnehåll per bit:**

Energi: 153 kcal/639 kJ

Protein: 5 g

Fett: 8 g

Kolhydrater: 14 g