**Sötpotatistagine med harissa**



**Ingredienser till 4 portioner:**

* 750 g sötpotatis från USA
* 2 vitlöksklyftor
* 2 cm färsk ingefära
* 1 gul lök
* 2 msk olivolja
* 1 tsk spiskummin
* 1 tsk korianderfrön
* 1 burk konserverade körsbärstomater
* 2 msk harissa
* ½ tsk salt
* 2 msk finhackad bladpersilja

**Gör så här:**

1. Skala och tärna sötpotatisen, skala och hacka vitlöken, finhacka ingefäran. Ställ åt sidan.
2. Skala och skiva löken fint. Stek löken mjuk i olivolja. Tillsätt spiskummin och korianderfrön och fortsätt steka allt någon minut. Tillsätt sötpotatis, vitlök och ingefära och låt dessa fräsa i någon minut innan du häller i tomater, harissa och salt.
3. Sjud 15–20 minuter. Blanda ner finhackad bladpersilja före servering och smaka av med salt och harissa.
4. Servera gärna med couscous eller med knäckebröd och färskost.