**Sötpotatis i ugn**

**med pinjekärnor**



**Ingredienser för 4 portioner:**

1,2 kg sötpotatis

½ knippa timjan

4 msk olivolja

salt och peppar

200 g fårost

60 g pinjekärnor

saften av 1 limefrukt

**1.** Skala och skär sötpotatisen på längden i tjocka skivor. Skölj timjanen, skaka den torr och nyp av bladen. Krydda olivoljan med salt och peppar. Tillsätt timjan och blanda om.

**2.** Vänd runt sötpotatisen i kryddoljan. Lägg i en ugnsform, täck med folie och ugnsstek i 200 °C (gas: effekt 3, varmluft: 175 °C) i 20 minuter.   
  
**3.** Ta ut formen och ta bort folien. Smula ner fårosten jämnt fördelat över potatisen. Strö över pinjekärnor och ugnsstek i ytterligare 10–15 minuter i samma temperatur. Droppa över färskpressad citron och servera direkt.

**Tillagning:** ca 45 minuter

**Näringsinnehåll per portion:**

Energi: 637 kcal/2670 kJ

Protein: 17,1 g

Fett: 29,3 g

Kolhydrater: 73,9 g