

The Green Fork

APERITIUS / ENTRANTS · VEGÀ

Patates deluxe

4 racions 250 kcal

Ingredients

- **2**-3 patates grans
- **2**-3 cullerades d'oli d'oliva
- Sal, pebre negre, pebre vermell dolç, pebre vermell picant, romaní
- **2 cullerades** de maicena
- **2 cullerades** de pa ratllat

SALSA

- **2 cullerades** de iogurt de soja
- **2 cullerades** de maionesa vegana
- **2 cullerades** d'all en pols
- **1/2 cullerada** de cafè de pebre vermell dolç
- **1/2 cullerada** de cafè de pebre negre
- **1/2 cullerada** de cafè de romaní

Elaboració

1. Tallar les patates i posar-les en un bol
2. Afegir l'oli d'oliva i les espècies al gust
3. Després afegir la maicena i el pa ratllat i barrejar-ho tot
4. Col·locar-ho en una safata de forn
5. Coure a 180°C durant 30-35 minuts

SALSA

6. Posar tots els ingredients de la salsa en un bol i remenar fins que quedin ben barrejats

PER RACIÓ	4,5 g Proteïnes	12 g Greixos	26 g Hidrats	3 g Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork