The Green Fork



APERITIUS / ENTRANTS · VEGÀ

Patates braves al forn veganes

45min · 4 racions · 350 kcal

Ingredients

- Patates
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre
- Maionesa vegana
- 1 dient d'all
- Salsa d'ametlles
- Orenga

PER RACIÓ

Proteïnes	5 g
Greixos	20 g
Hidrats	25 g
Fibra	3 g

Elaboració

1. Pelar i tallar les patates en cubs petits
2. Colocar-les en una safata de forn
3. Remenar amb una mica d'oli d'oliva, sal i pebre
4. Coure a 180°C durant 40-45 minuts fins que estiguin cruixents i daurades
5. Colocar-les en un bol
6. Triturar una mica de maionesa vegana amb un dient d'all i afegir-la a les patates
7. Afegir la salsa d'ametlles
8. Finalment, espolsar amb una mica d'orenga

Fet amb CookNest

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