The Green Fork



APERITIUS / ENTRANTS · VEGÀ

Patates al forn amb salsa de mostassa dolça

4 racions 250 kcal

Ingredients

- **2**-3 patates
- **1** moniato gran
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre negre
- Romaní
- Pimentó dolç
- Pa ratllat sense gluten

SALSA

- **4 cullerades** de salsa de mostassa
- **2 cullerades** de maionesa vegana
- **2 cullerades** de sirop d'agave
- **1 cullerada** de suc de llimona
- **1 cullerada** de cafè de vinagre de poma

Elaboració

1. Tallar les patates en trossos llargs i fins i col·locar-les en una safata de forn
2. Afegir l'oli d'oliva, la sal i les espècies al gust, després afegir el pa ratllat i barrejar-ho tot
3. Coure a 180°C durant 30 minuts o fins que estiguin fetes

SALSA

4. Barrejar bé tots els ingredients de la salsa i servir-la amb les patates

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

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork

cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork