

Søde Kartoffler, med topping.

1 stor sød kartoffel skåret i 2 cm tykke skiver.

1 dl sorte belugalinser (de finere delikatesselinser/puy linser duer også)

1 – 2 avokado

2-3 spsk hytteost

Salt, peber, lille revet hvidløgsfed, skvæt citron (for at lave en slags guacamole)

Citronolie (eller olie og citron)

Smør kartoffelskiver ovenpå med olie, salt og peber og bag de søde kartofler 25 min i ovn v 175 grader alm (ikke varmluft).

De skal være møre, men stadig lidt faste.

Skyl linserne og kog dem i 2 dl vand i max 15 min (de skal have bid men være færdige uden at koge ud. Hæld vandet fra og skyl dem igen.

(de smidder en masse støv).

Put dem i skål, med 1 spsk citronolie og 1/4 ts fint salt. Rør rundt.

Lav guacamole og vend linser samt lidt hytteost i.

Anret overpå kartoflerne