



## Beskrivelse

Skræl den søde kartoffel og skær den i store tern. Kog den mør i letsaltet vand. Lad den afkøle.

Blend den kogte kartoffel med tahin, presset hvidløg, karry, olivenolie, salt og peber.

## Ingredienser

1 stor sød kartoffel (ca. 225 g)  
1 spsk. lys tahin  
1 tsk. presset hvidløg  
1/2 tsk. karry  
1 spsk. olivenolie  
Salt og peber