

## Kremowy batat z tahini

**czas:** 80 minut

**ilość:** 4 porcje

**poziom:** 0 0

### Składniki:

- 4 bataty
- 4 jaja Kotliny Natury
- 250 g jarmużu
- 125 g kaparów
- 6 łyżek tahini
- 1 cytryna
- 3 łyżeczki sosu sojowego
- 1 ½ łyżeczki oleju sezamowego
- 1 ½ łyżeczki chili w płatkach
- 3 ząbki czosnku
- 4 cm kawałek imbiru
- oliwa z oliwek

Do podania

- sól, pieprz i sezam

### Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Obierz i pokrój ząbki czosnku.
2. W międzyczasie posmaruj bataty oliwą z oliwek i dopraw solą. Wmasuj przyprawę, a następnie włóż je do piekarnika na 60 minut.
3. Przygotuj sos: w misce wymieszaj tahini, olej sezamowy, sos sojowy, płatki chili i sok z cytryny. Dodawaj stopniowo zimną wodę, aż uzyskasz gładki, kremowy sos. Spróbuj i w razie potrzeby dopraw solą i pieprzem.
4. Na patelni rozgrzej trochę oliwy i wrzuć kapary. Smaż na dużym ogniu, aż będą chrupiące. Następnie wyjmij je łyżką cedzakową na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem.
5. Na tej samej patelni podsmaż jarmuż, pokrojony czosnek oraz drobno starty imbir. Dopraw solą i pieprzem i smaż, aż liście będą miękkie, ale wciąż soczyste zielone.
6. Upieczone bataty przekrój wzdłuż. Na każdą połówkę nałóż sporą łyżkę sosu tahini, a następnie wypełnij je podsmażonym jarmużem i posyp chrupiącymi kaparami. Polej dodatkowo sosem tahini i posyp resztą płatków chili. Na każdą porcję połóż jaj, gotowane 6 minut, tak aby żółtko było lekko płynne. Smacznego!

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.