**Panko- och sesampanerade sötpotatis   
med vegansk misomajonnäs**

**Ingredienser till 3 portioner:**

**Sötpotatis:**

* 3 stora eller 6 små sötpotatisar från USA
* 1 dl panko eller krossade potatischips
* ½ dl svarta sesamfrön
* ½ dl vita sesamfrön
* ½ tsk salt
* 1 msk neutral olja
* 1–2 msk sesamolja

**Misomajo:**

* 2 dl sojamjölk, osötad
* 3–3,5 dl neutral olja
* 1 msk Dijonsenap
* 1 msk ljus misopasta
* 1 tsk torkad tång eller noriblad (kan uteslutas men tillsätt i så fall lite mer salt)
* salt
* lite pressad limesaft eller äppelcidervinäger

**Gör så här:**

1. Sätt ugnen på 180 grader. Skölj och torka sötpotatisen och pensla med neutral olja. Skala dem inte. Lägg dem på en bakplåtspappersklädd plåt och baka i ca 40–50 minuter, tills de blir mjuka.
2. Blanda pankon, sesamfrön och salt på ett fat eller en skål.
3. Skala sötpotatisen försiktigt och halvera dem på längden. Pensla sötpotatisen med ett tunt lager sesamolja. Rulla dem försiktigt i blandningen så att de få ett fint panko-sesamtäcke.
4. Baka ytterligare i ca 4–5 minuter i ugnen.
5. Använd elvisp eller blender för att blanda sojamjölk och senap. Tillsätt oljan i en tunn stråle under konstant vispning, tills majonnäsen blir tjock.
6. Tillsätt misopastan och tången och blanda ordentligt. Smaka av med salt och lite pressad limesaft.