

# Bento 2: Szafranowe puree z batatów

*Na blogu są już smażone bataty, teraz czas na gotowane i to w królewskim wydaniu- z szafranem. U mnie podane były z pieczonym w folii łososiem i świeżą roszponką. Na zdjęciu w obiadowym pudełku, zabrane do pracy.*

Bataty obieramy jak ziemniaki, gotujemy w osolonej wodzie, przez ok 30-40 minut. Dłuższy czas gotowania pozwoli na łatwiejsze zmiksowanie. Do mleczka kokosowego dodajemy szafran. Szafran, w połączeniu z produktami zawierającymi wodę, barwi je na żółto. Nie uzyskamy takiego efektu łącząc szafran z tłuszczem.

Ugotowane bataty odcedzić z wody, dodać mleczko kokosowe, zmiksować blenderem, do uzyskania jednolitej masy. Doprawić papryką chilli.

Uwaga: Szafran jest bardzo intensywną przyprawą, dlatego nie należy dodawać go zbyt dużo, by nie zdominował smaku dania.

Smacznego!

## **Składniki dla 4 osób:**

- 3 duże bataty
- pół puszki mleczka kokosowego
- pół łyżeczki szafranu
- 2 łyżeczki soli
- pół łyżeczki papryki chilli