



Nordiske rødder

De nordiske rødder får et skønt modspil af den orientalske sojadressing.
Server rødderne som tilbehør til aftensmaden.



Bedøm opskrift



30 min



Aug – Feb



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

1 kg rodfrugter fx pastinakker, persillerødder, jordkokker, knoldselleri eller gulerødder

1 chili

1 fed hvidløg

1 spsk sesamolie

Sojadressin

½ dl sojasauce

2 spsk sukker

Saft af 1 lime

1 potte frisk koriander

Evt. chiliflager

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skræl rodfrugterne og skær dem i mindre stykker. Varier gerne udskæringerne, så rodfrugterne får forskelligt udseende.
- 2 Flæk chilien, skrab kernerne ud og hak chilien fint.
- 3 Varm olien på en pande og steg rodfrugter sammen med chili og presset hvidløg ved god varme. Spæd til med en anelse vand, hvis rodfrugterne vil brænde på. Vend jævnligt i rodfrugterne. Steg i ca. 8 min. til de er møre.
- 4 Kom sojasauce, sukker og limesaft i en gryde og kog op til sukkeret er opløst. Kog i yderligere 1 min. Tag gryden af varmen.
- 5 Anret rodfrugter og dryp sojadressing over. Top med frisk koriander og drys evt. med lidt chiliflager.

