



Bagte gulerødder & dampede blomkål med pesto

Der er ikke noget så sommerligt som nye gulerødder med top. Her er de nyopgravede rødder serveret bagte, med pesto lavet af gulerodstoppen.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

1 bundte **nye gulerødder med top**

2 spsk olivenolie

1 spsk flydende honning

salt og peber

1 lille **blomkålshoved**

Top-pesto

Gulerodstoppen fra et bundt gulerødder

50 g **babygrønkål**

1 **forårsløg**

30 g saltmandler

1.25 dl olivenolie

30 g parmesan

1 økologisk citron, saften og skalen

1 tsk salt

peber

Opskriftudvikler & fotograf: Josephine Kofod, venligst udlånt fra GasaNordgrønt

Tilberedning

- 1 Skær toppen af gulerødderne, så der er ca. 1-2 cm grøn stilk tilbage på guleroden. Skrub dem grundigt i koldt vand. Læg gulerødderne i et ildfast fad og vend dem i olie, honning, salt og peber. Bag gulerødderne ved 150 grader (varmluft) i 45-60 min, indtil de er møre.
- 2 Pluk alle de plyssede, fine topskud af gulerodstoppen, undgå at få de grove stilke med, skyl dem grundigt i koldt vand.
- 3 Skær top og bund af forårsløget, skyl løget grundigt og grovsnit det.
- 4 Tilsæt alle ingredienserne til pestoen i en blender eller en foodprocessor, og blend indtil det har en god grov konsistens. Smag til.
- 5 Halver blomkålshovedet, fjern de grove blad og skyl det grundigt. Skær forsigtigt blomkålen ud i små buketter. Placer blomkålsbuketterne i en gryde med kogende vand og kog dem i 5 min, så der stadig er lidt bid tilbage. Hæld vandet fra, placer dem i en skål og vend dem rundt med 3-4 spsk. top-pesto.
- 6 Server tilbehøret til dejligt kød fra grillen.

