



Marinerede skorzonerrødder

Skorzonerrod kaldes også fattigmandsasparges, men selv om det hvide kød, der gemmer sig under det jordede ydre, minder om asparges, er skorzonerrød nu en delikatesse i sig selv.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

500 g skorzonerrødder

Dressing

2 spsk olivenolie + 1 tsk grov dijonsennep

2 spsk lys vineddike

Salt og peber

Sprød top:

2 spsk olivenolie

1 dl hakkede persilleblade

2 fed hakket hvidløg

1 spsk groftreven skal af ubehandlet citron

25 g reven brødkrumme

Opskrift og styling: Udviklet af Vibeke Lehn

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skræl og kog skorzonerrødderne sprød-møre i lidt vand med citronsaft for at hinde misfarvning. Afdryp og vend dem med den sammenpiskede dressing.
- 2 Anret skorzonerrødderne på et stort fad.
- 3 Varm olien i en stor pande, kom persille, hvidløg, citronskal og brødkrumme i og rist det hele gyldent og sprødt under omrøring. Drys blandingen over skorzonerrødderne og server med det ønskede tilbehør.



Tip

Retten kan serveres med tynde skiver parmaskinke eller røget laks.

