



Sprøde jordskokker

Helt enkelt og alligevel top lækkert. Tynde skiver rå jordkokker, rosmarin og valnødder.



Bedøm opskrift



30 min



Sep – Apr



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

500 g jordkokker

2 spsk. olivenolie

saft af 1 citron

salt og peber

2 æbler

50 g valnødder

4 kviste frisk rosmarin

50 g parmesanost

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Line Falck

Tilberedning

- 1 Skræl jordkokkerne og skær dem i helt tynde skiver på et mandolinjern. Vend jordkokker med olivenolie og citronsaft og krydr med salt og peber.
- 2 Skær æblerne i kvarte. Fjern kernehus og skær æblerne i tynde skiver. Hak valnødder og rosmarin og riv parmesanosten. Vend æbler, valnødder, rosmarin og parmesanost med jordkokker.

