



Rösti af rodfrugter

Har du en rest blandede rodfrugter liggende, er det oplagt at bruge dem til rösti. De er skønt og populært tilbehør til oksestegen eller bøffen.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Feb



Dagligt grønt



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

500 g **blandede rodfrugter**, fx persillerod, gulerod, pastinak og knoldselleri

1 stor **løg**

1 spsk **frisk timian eller rosmarin**

1 dl **hakket persille**

3 spsk hvedemel

salt og peber

2 æg

2 spsk olivenolie

Opskrift og styling: Udviklet af Vibeke Lehn

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Rens og riv rodfrugterne groft.
- 2 Tryk rodfrugterne tørre i køkkenrulle, kom dem i en skål og vend dem omhyggeligt med groftreven løg, fintskåret krydderurter, salt, peber, hvedemel og sammenpisket æg.
- 3 Form 16 små runde kager 10-12 cm i diameter og 5 mm høje på plader med bagepapir, stæk med olivenolie og bag dem gyldne og sprøde ved 200° i varmluftovn eller 225° i almindelig ovn i 25-30 minutter.

