



Brændende kærlighed med rodfrugter

En ny og lettere udgave af en elsket livret! Kartofflerne er skiftet ud med rodfrugter og lufttørret skinke erstatter flæsket.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Feb



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

1.2 kg **blandede rodfrugter, f.eks. jordskokker, gulerod, pastinak og knoldseller**

2 dl letmælk

2 spsk smør

salt og peber

4.5 **løg**

2 tsk smør

2 tsk rapsolie

100 g lufttørret skinke i tynde skiver

1 knivspids sukker

Pynt og tilbehør

1 håndfuld **purløg**

4 skiver ristet rugbrød

Opskrift og styling Vibeke Lehn.

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Rens og skær rodfrugterne i passende stykker.
- 2 Kom dem i en gryde med så meget vand, at det lige dækker. Kog rodfrugterne under låg, til de er helt møre. Lad dem dryppe af og gem lidt af kogevandet.
- 3 Mos rodfrugterne groft med en trægaffel eller moser til kartoffelmos. Pisk mosen igennem med mælk, smør samt salt og peber og lidt af grøntsagsvandet, til mosen får den ønskede konsistens.
- 4 Skær løg i både og sauter dem gyldne og møre i smør og olie under omrøring.
- 5 Krydr med balsamico, salt og peber.
- 6 Bred skinkeskiverne på en plade med bagepapir, drys en anelse sukker på og bag dem gyldne og sprøde ved 225 grader, 5-6 minutter.
- 7 Anret grøntsagsmosen med løg og skinke på toppen og klipper purløg samt server ristet rugbrød til.

