



Pandestegte pastinakker med pærer og salvie

Nemt tilbehør, som passer godt til f.eks. stegt kylling. De møre pastinakker bliver mere interessante i smagen, når de får selskab af lidt sød pære og salvie.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Sep – Feb



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

2 spsk. smør

2 løg

600 g pastinakker

3 pærer

4-5 friske salvieblade eller ca. 1 tsk. tørret salvie

Salt og friskkværnet peber

Ca. 1 tsk. hvidsvineddike

Opskrift og foto udlånt fra bogen "Mad fra Samvirke - rodfrugter"

Tilberedning

- 1 Skær løgene i tynde både. Skræl pastinakkerne og skær dem i halve eller kvarte alt efter størrelse. Smelt smørret på en pande og steg løg og pastinak over middel varme i 5-7 minutter.
- 2 Skær pærerne i både. Tilsæt pærer og 3 spsk. vand og steg videre i 3-4 minutter.
- 3 Drys salvie i og smag til med salt, peber og hvidvinseddike. Server med det samme.



Tip

Velegnet som tilbehør til fx stegt kylling.

