

Ovnstegte rodfrugt-fritter

4 pastinacker
4 persillerødder
4 gulerødder
4 spsk. olivenolie
3 spsk. sesamfrø
Salt
Peber

Dip

4 dl syrnede fløde 9%
3 tsk. stærk sennep
½ citron
3 tsk. sukker
3 fed hvidløg
Salt
Peber
1 bdt. bredbladet persille



Serveringsforslag

Fritterne kan anrettes på fad. Dippen hældes i en skål og stilles midt på fadet, så alle får glæde af den.

Skræl rodfrugterne og skær dem i pommes frites størrelse.

Bland sesamfrø og olivenolie.

Vend dem i olivenolien og tilsæt salt og peber.

Lad grøntsagerne trække i 10 minutter.

Rist dem i ovnen ved 225° C i 15 minutter.

Rodfrugterne må gerne blive mørke i spidserne og sprøde.

Hak den bredbladede persille og hvidløget fint.

Blandes med de øvrige ingredienser og smages til med salt og peber.