Rodfrugtpuré

SÆSON: Hele året

TIL: ca. 25 sandwich

TID: 60 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Rodfrugtpuré

1000 g rodfrugter af én slags, f.eks. rødbeder eller gulerødder

3 løg

3 fed hvidløg

3 spsk olie

2 tsk salt

Tilsmagning

Salt og peber

Evt. 1 dl creme fraiche eller mayonnaise

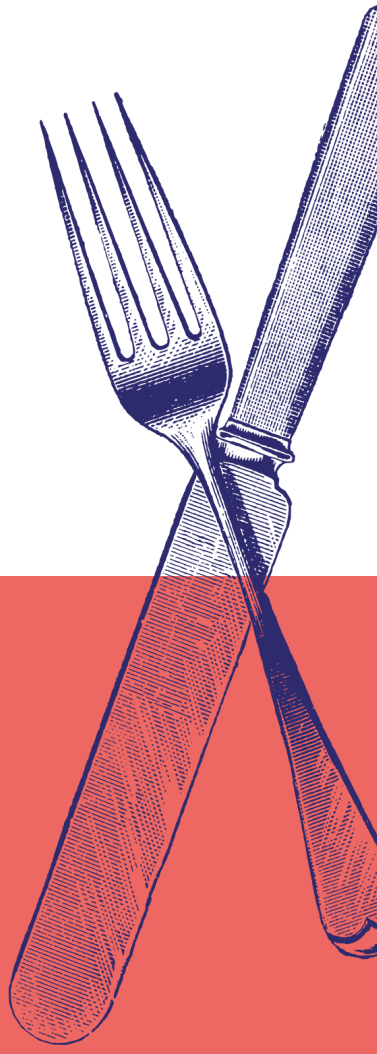
SÅDAN GØR DU:

Rodfrugtpuré

1. Skræl og skyl dine rodfrugter. Skær dem i store grove stykker.
2. Pil løg og hvidløg. Del hvert løg i ca. 4 store både.
3. Fordel rodfrugter, løg og hvidløg på 2 bageplader dækket med bagepapir. Fordel olie, salt og friskkværnet peber udover grøntsagerne.
4. Bag i ovnen ved 200 gr, i ca. 25 minutter eller til rodfrugterne er møre.
5. Blend det hele til det får en cremet og blød konsistens.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, peber.
2. Tilsæt evt. lidt creme fraiche eller mayonnaise for at gøre konsistensen og smagen mere cremet.



TIPS OG TRICKS

- Eksperimenter med at tilsætte krydderier til din puré. f.eks.:
  - Gulerodspuré med timian og citronskal.
  - Rødbedepuré med spidskommen og koriander.
  - Pastinakpuré med karry.