

RECEPT

BAKPOTATIS MED ROOTSLAW



Tillagning

Tillagning rootslaw

Häll samtliga ingredienser i blandare och använd vinge. Vänd med lägsta växeln. (Förbereds med fördel dagen innan)

Tillagning kikärtssmör

Skölj kikärtorna i kallt vatten och låt rinna av. Mixa kikärtorna med övriga ingredienser.

Servering

Förbaka 5 kg potatis (20 st à ca 250 g). Sätt ugnen på 250°C. Placera potatisarna på ugnbleck och baka i 20–25 min så att potatisen får en härlig krispig yta. Gör ett snitt mitt på potatisen och tryck upp skalet så att man kan fylla den.

Servera potatisen med 20 g kikärtssmör och 140 g rootslaw. Strö 60 g gröna sojabönor på toppen samt servera 50 g rivna morötter som råkost per portion.

Ingredienser (20 pers)

Rootslaw

- 2 kg rotfruktsnudlar
- 800 g majonnäs 80%
- 4 msk vitvinsvinäger
- 4 msk osötad fransk senap, t ex Dijon
- 2 tsk strösocker
- 3 tsk italiensk salladskrydda
- 1 tsk grovmalen svartpeppar

Kikärtssmör

- 1 burk kikärter (400 g)
- 1 tsk grillkrydda
- 1 tsk dragon
- 1 msk pressad citronjuice
- 4 msk rapsolja
- 1/2 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 1 vitlöksklyfta