

RECEPT

GRAVAD MOROT

MED SKÅNSK SENAPSCRÈME



Receptet är skapat av Peter Svanberg.

Tillagning

Lägg moroten i ett bleck. Vänd med lite rapsolja. Baka på 175°C i ca 20 min. Låt svalna.

Blanda salt, socker, hackad dill, citronzest och svartpeppar. Vänd morötterna/gnid in dem med blandningen. Lägg i vac-påse och vakuumförpacka. Låt ligga ca 24–36 timmar i kylskåp. Ta ut och torka av med en handduk. Skiva efter önskemål.

Servera med skånsk senap uppblandad med crème fraîche.

Ingredienser

(10 personer)

2 kg hel skalad Morot (art nr 1200)
4 msk rapsolja
120 g grovsalt
120 g strösocker
4 kvistar dill, hackad (med stjälk)
2 citroner, endast zest
1 tsk svartpeppar, grovt mortlad
4 msk skånsk senap
2 dl crème fraîche

Roots

Roots by 3N | +46 42-38 60 30 | info@3n.se