

RECEPT

MOROTSJULIENNE

MED PICKLAD RÖDLÖK, TIMJAN OCH PERSILJA



En syrlig och aromatisk rotfruktssallad. Receptet är skapat av Peter Svanberg.

Tillagning

Koka upp lagen med timjan, dra av från värmen och lägg i löken. Låt svalna i lagen.

Lyft sedan upp löken och blanda med morot och persilja.

Ingredienser

(50 port. på salladsbuffé)

2 kg Morotsmix julienne 3,2 mm,
art nr 1593

1 påse Rödlök tärnad 6 mm,
art nr 1470

1 L 1-2-2-lag

4 kvistar timjan

100 g persilja, hackad

Roots