

RECEPT

ROSTADE ROTFRUKTER MED HYVLAD SPARRIS OCH VACCAD RUCCOLA



Receptet är skapat av Marcus Nemrin.

Tillagning

Vänd rotfrukterna med olivolja och citronsaft, krydda med salt och peppar. Rosta i 200 grader varm ugn i 8-10 minuter.

Lägg upp på fat och toppa med sparris, ruccola och rödlök.

Ingredienser

Rotfruktsmix pytt 10 mm, art nr 1594
Sötpotatis tärnad 20 mm vac, 11572
Hyvlad sparris (vatten vaccad)
ruccola (vatten vaccad)
Rödlök skivad, art nr 1450
citronsaft

Roots