

## RECEPT

# ROSTADE ROTFRUKTSSTAVAR MED SESAM OCH PERSILJA



En knaprig roträtt med asiatiska toner. Receptet är skapat av Peter Svanberg.

## Tillagning

Blanda rotfruktsstavarna med oljan och rosta i ugn, ca 12-15 minuter på 165 grader. Rosta sesamfröna i en torr stekpanna till de fått lite gyllenbrun färg. Blanda sedan de varma stavarna med sesamfröna och låt svalna innan du blandar med persiljan.

## Ingredienser

(25 port. på salladsbuffé)

- 5 kg Rotfruktsmix stavar 15 mm, art nr 1595
- 100 g sesamfrö
- 1 dl olivolja
- salt och peppar
- 100 g persilja, fryst går bra

**Roots**