

RECEPT

SOUS VIDE-MOROT MED ROSTAD KUMMIN OCH VINÄGRETT



En varmkryddig morotsrätt med klassisk karaktär. Receptet är skapat av Peter Svanberg.

Tillagning

Rosta kumminfröna i en torr panna. Blanda olja och vinäger. Blanda morot och kumminfrö med olje- och vinägerblandningen. Smaka av med salt och peppar.

Ingredienser

(50 port. på salladsbuffé)

2 kg Morot förkokt tärnad 20 mm
sous vide, art nr 312722
50 g kumminfrö
1 dl rapsolja
2 msk vitvinsvinäger
salt och peppar

Roots