

Kartoffel-Sellerirösti, Tomat Salsa & Fyldig Grøn Salat

Tilberedelsestid: ca. 35 min. + ca. 30 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Store kartofler - øko
1 stk	Knoldselleri, øko
1 stk	Løg, øko
2 stk	Hjertesalat
1 bdt	Persille
1 bg	Salattern

	DET SKAL DU SELV HAVE
8 spsk	Olivenolie
3 tsk	Honning (S)
1 stk.	Æg
4 spsk	Vineddike
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Tænd ovnen på ca. 225 grader.

Vask og skræl kulørte beder. Skær dem i fine både. Placer bederne i et ovnfast fad og vend dem i halvdelen af olivenolien og honning. Drys med salt og peber.

Bag bederne i ovnen i ca. 30 minutter. Check undervejs om de er møre. Vask og hak persillen. Tag flerfarvede beder ud af ovnen. De må gerne køle af i 5-10 minutter hvis du har tid.

Pisk vineddike sammen med resten af olivenolien og vend bederne i det.

Hak evt. salatosten i mindre tern. Vend til sidst salatost og persille sammen med bederne.

Kartofler og selleri skrælles og rives på et rivejern. Løget pilles og hakkes fint. I en skål blander du kartofler, selleri, løg, lidt olivenolie, æg, salt og peber.

Varm lidt olie på en pande og lav små röstiklatter. Vend dem efter et par minutter når de er sprøde.

Servér kartoffel-sellerirösti og ovnbagte flerfarvede beder med persille og salattern.

Velbekomme.