

Marinerede gulerødder

Ingredienser til ca. 4 pers.

6 store gulerødder
1 porre
2 fed hvidløg
2 spsk. dijonsennep
2 spsk. citronolivenolie
2 spsk. rapsolie
salt
peber



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2009 www.golfognatur.dk

Fremgangsmåde:

Gulerødderne skrælles, skæres i 3 stykker og herefter i stave på max. 1/2 cm's tykkelse. Porren renses og skæres i tynde ringe. Brug både den hvide og grønne del af porren.

Kog gulerødder og porrer i letsaltet vand med lidt groft peber. Kog indtil gulerødderne er "al dente". Herefter sies vandet fra grøntsagerne (kan evt. som fond til at arbejde videre på dagen efter).

Presset hvidløg, olier og sennep blandes i en salatskål. De let afkølede grøntsager blandes i marinaden. De marinerede gulerødder kan serveres samme dag, men er også glimrende at lave dagen før de skal bruges.

Kommentarer:

Der er mange muligheder for at arbejde videre med denne opskrift. Man kan tilføje forskellige krydderier afhængig af hvilken ret man vil bruge de marinerede gulerødder til. Til en fiskeret kan man f.eks. tilsætte revet citronskal (husk kun at benytte øko. citroner da de ikke er sprøjtede). Frisk ingefær vil give en mere eksotisk smag.

Velbekomme
