



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Squash-røsti med feta og sennepsbagte rodfrugter

Det skal du bruge

1 stk squash
 ½ bundt forårsløg
 ½ stk knoldselleri
 1 stk bagekartoffel
 2 stk gulerødder
 1 stk pastinak
 1 spsk sennep
 1 spsk honning
 ½ spsk hvidvinseddike
 ½ pose timian
 100 g snittet grønkål
 1 pakke feta
 2 stk æg
 ¼ tsk chiliflager
 1 dl creme fraiche 18%
 1 pose persillade

Det skal du selv have

mel* ^b
 sukker ^b
 olie ^b
 salt ^b
 peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. Skyl og riv squashen på den grove side af et rivejern. Kom det i en sigte og drys med lid salt. Lad squashen stå i nogle min. og pres væden ud med hænderne. Skyl og hak forårsløgene.
3. **Sennepsbagte rodfrugter:** Skyl og skræl knoldselleri, bagekartofler, gulerødder og pastinak og skær dem i stave. Læg dem på en bageplade med bagepapir. Bland sennep, honning, hvidvinseddike, timian, lidt olie, salt og peber. Hæld blandingen over rodfrugterne og bag i ovnen i 15-20 min. til de er møre og gyldne. Fordel grønkålen over rodfrugterne og bag med de sidste 5 min. af bagetiden.
4. **Squash-røsti:** Smuldr salatosten i en skål og bland med den revne squash, halvdelen af de hakkede forårsløg, æg, chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), 1 dl mel, 1 tsk sukker og lidt salt. Form til små flade røsti. Varm lidt olie op på en stegepande ved middelvarme og steg røsti i 4-5 min. på hver side. Læg dem på en tallerken og dæk med et viskestykke, så de holder sig varme til servering.
5. **Dressing:** Bland creme fraiche med persillade.
6. Drys resten af forårsløgene over de bagte rodfrugter og servér med squash-røsti og dressing til.