



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rotfruktspytt med äpple, pannoumi och stekt ägg

Rotfruktspytt

Rotselleri 300 g
Potatis 400 g
Morötter 300 g
Gul lök 1 st
● Bakplåtspapper 1 st

Dijoncrème

Gräddfil 150 g
Dijonsenap 2 tsk
Flytande honung 1 förp
● Salt 1 krm

Till servering

Ägg 2 st
Pannoumi 1 förp
Rött äpple 1 st
Mâchesallad 50 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rotfruktspytt:** Skala och tärna rotselleri. Tärna potatis och morötter. Klyfta gul lök tunt. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min. Rör om efter halva tiden.
3. **Dijoncrème:** Blanda gräddfil, dijonsenap, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
4. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek ägg ca 3 min, gulan får gärna vara krämig. Lägg över på en tallrik och spara pannan.
5. **Till servering:** Skär pannoumi i tärningar. Hetta upp den använda stekpannan och stek osten runt om ca 2 min.
6. Tärna äpple. Toppa rotfruktspytten med mâchesallad, pannoumi och äpple. Servera med stekt ägg och dijoncrème.