



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitron- og honningbakte rotgrønnsaker med camembertsaus, valnøtter og ruccola

Rotgrønnsaker

1 stk rødbete
300 g gulrøtter
1 stk sitron
1 pakke honning

Camembertsaus

1 pakke camembert
1½-2 dl lettmelk
½-1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
🏠 1 ss hvetemel
🏠 1 ss smør*

Multibrod

2 stk rustikke multibrod

Linser

1 boks grønne linser
🏠 ½ ss smør*

Topping

60 g ruccola
1 pakke valnøtter
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Rotgrønnsaker:** Skrell og kutt rødbeten i båter. Bruk gjerne en plastfjøl og plasthansker, så alt ikke blir rødt. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter på skrå. Fordel grønnsakene utover hver sin side på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper, og stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, til de er møre og har fått en lett gyllen farge. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Bland sammen skallet, saften fra sitronen, honningen i en liten skål. Vend blandingen inn med grønnsakene de siste 5 minuttene av steketiden.
- 3 **Camembertsaus:** Kutt osten i mindre biter. Smelt 1 ss smør i en kjele på middels varme, og rør inn 1 ss hvetemel. Spe på med melken, litt etter litt, til sausen har ønsket konsistens. La sausen småkoke i omtrent 5 minutter, skru ned varmen og ha i osten. La osten smelte i sausen under omrøring. Smak til med kryddermiksen og litt salt.
- 4 **Multibrod:** Stek brødene på en rist midt i ovnen i omtrent 5 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 5 **Linser:** Sil og skyll linsene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og ½ ss smør. Stek linsene i omtrent 3 minutter, eller til de er gjennomvarme. Krydre med litt salt og pepper.
- 6 **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Knus valnøttene mens de fortsatt er i posen.
- 7 Fordel linsene på tallerkener eller på et stort fat (se tips). Ha over de bakte grønnsakene, og hell sausen over i en tynn stråle. Topp retten med ruccolaen og nøttene, og server brødene på siden.

Tips fra kokken: Skjær av det hvite laget på osten hvis du ikke foretrekker det. Bland linsene og de bakte rotgrønnsakene sammen til en salat.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ