



## Beskrivelse

Skræl pastinakkerne og skær dem i ca. 1 cm tykke skiver på langs.

Læg dem på en bageplade med bagepapir, pensl med lidt olie og drys med salt. Bag dem ved 180 grader i ca. 10 minutter.

Lad dem køle lidt af.

Bland mel, vand, salt og peber til en lind dej. Vend de bagte pastinakker i dejen og derefter i rasp. Steg dem gyldne i olie eller smør på en varm pande.

Anret de nystegte pastinakker med salatblad på rugbrød med remoulade, citron og lidt grønt på toppen.

## Ingredienser

2 pastinakker  
2 dl rasp  
1 1/2 dl hvedemel  
1 1/2 dl vand  
Salt og peber  
Olie eller smør til stegning

Rugbrød  
Salatblade

Pynt: Remoulade, citron og dild, purløg eller persille