

Gulerødder med valnøddetopping

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

300 g gulerødder

Flagesalt og friskkværnet peber

Olivenerolie til stegning

Valnøddetopping::

1 håndfuld valnødder

1 bundt persille

Skal af 1 usprøjtet citron

Saft af 1/2 citron

1/2 - 1 spsk. akaciehonning

Salt og peber

Beskrivelse

Skræl gulerødderne og skær dem i kvarte på langs. Steg dem i olivenolie på en pande til de begynder at tage farve. De skal stadig have bid. Krydr med flagesalt og friskkværnet peber.

Topping:

Hak valnødderne groft. Hak persillen groft. Riv citrønskallen fint. Bland valnødder, persille og citrønskal. Smag til med citrønsaft, akaciehonning, salt og peber.

Anret gulerødderne på et fad og læg valnøddetoppingen på.