



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Medisterkaker med ovnsbakte rotgrønnsaker, potetmos med timian, og sennepssjy

Ovnsbakte rotgrønnsaker

1 stk gulrot
300 g sellerirot
1 pakke honning

Medisterkaker

390 g medisterkaker

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Sennepssjy

½–1 pakke sjysaus
½–1 glass grov sennep

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp en kjele med omtrent 2 liter vann.
2. **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulroten og selleriroten i terninger. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter.
3. **Medisterkaker:** Ha medisterkakene i en ildfast form, eller på et stekebrett med bakepapir. Stek medisterkakene i ovnen under grønnsakene i 10–15 minutter, eller til de er gjennomvarme.
4. **Ovnsbakte rotgrønnsaker, fortsettelse:** Ta grønnsakene ut av ovnen, og bland inn honningen. Sett grønnsakene øverst i ovnen, og stek det hele videre i 5–10 minutter, eller til grønnsakene er gylne.
5. **Potetmos:** Ha posen med potetmosen i kjelen fra punkt 1, og la den småkoke på lav varme i omtrent 10 minutter, eller til potetmosen er gjennomvarm. Klipp hull i posen, og ha potetmosen over i en serveringskål.
6. **Sennepssjy:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med sennepen.
7. Vel bekomme!



TIPS!

Du kan også steke medisterkakene i en stekepanne, om du foretrekker det.