



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Squash-røsti med salatost og sennepsbagte rodfrugter

Det skal du bruge

1 stk squash
½ bundt forårsløg
½ stk knoldselleri
1 stk bagekartoffel
2 stk gulerødder
1 stk pastinak
1 spsk sennep
1 spsk honning
½ spsk hvidvinseddike
½ pose timian
100 g snittet grønkål
50 g salatost i kryddermarinade
2 stk æg
¼ tsk chiliflager
1 dl creme fraiche
1 pose persillade

Det skal du selv have

mel ^b
sukker ^b
olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. Skyl og riv squashen på den grove side af et rivejern. Kom det i en sigte og drys med lid salt. Lad squashen stå i nogle min. og pres væden ud med hænderne. Skyl og hak forårsløgene.
3. **Sennepsbagte rodfrugter:** Skyl og skræl knoldselleri, bagekartofler, gulerødder og pastinak og skær dem i stove. Læg dem på en bageplade med bagepapir. Bland sennep, honning, hvidvinseddike, timian, lidt olie, salt og peber. Hæld blandingen over rodfrugterne og bag i ovnen i 15-20 min. til de er møre og gyldne. Fordel grønkålen over rodfrugterne og bag med de sidste 5 min. af bagetiden.
4. **Squash-røsti:** Smuldr salatosten i en skål og bland med den revne squash, halvdelen af de hakkede forårsløg, æg, chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), 1 dl mel, 1 tsk sukker og lidt salt. Form til små flade røsti. Varm lidt olie op på en stegepande ved middelvarme og steg røsti i 4-5 min. på hver side. Læg dem på en tallerken og dæk med et viskestykke, så de holder sig varme til servering.
5. **Dressing:** Bland creme fraiche med persillade.
6. Drys resten af forårsløgene over de bagte rodfrugter og servér med squash-røsti og dressing til.