



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rotfruktspytt med äpple, halloumi och stekt ägg

Rotfruktspytt

Rotselleri 200 g
 Potatis 450 g
 Morötter 300 g
 Gul lök 1 st
 Halloumi 150 g
 Rött äpple 2 st
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Senapskräm

Matyoghurt 1 dl
 Dijonsenap 2 tsk
 🏠 Flytande honung 1 tsk
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar

Stekt ägg

Ägg 2 st
 🏠 Olivolja

Till servering

Mâchesallad 65 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rotfruktspytt:** Skala rotselleri med en vass kniv. Skär potatis, morötter och rotselleri i tärningar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
3. **Senapskräm:** Blanda matyoghurt, dijonsenap, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
4. **Stekt ägg:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek äggen ca 3 min, gulan får gärna vara lös. Lägg över på en tallrik och spara pannan.
5. **Rotfruktspytt:** Finhacka gul lök. Tärna halloumi. Hetta upp den använda stekpannan och stek lök och halloumi ca 5 min. Tärna äpple. Blanda äpple, stekt lök och halloumi med de rostade rotfrukterna. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Toppa rotfruktspytten med mâchesallad och stekt ägg. Servera med senapskräm!