



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rotfruktspytt med äpple, halloumi och stekt ägg

Rotfruktspytt

Potatis 450 g
 Morötter 300 g
 Palsternacka 1 st
 Gul lök 1 st
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Dijonyoghurt

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

Till servering

Ägg 2 st
 Halloumi 150 g
 Rött äpple 1 st
 Mâchesallad 30 g
 🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rotfruktspytt:** Tärna potatis, morötter och palsternacka. Klyfta gul lök tunt. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min. Rör om efter halva tiden.
3. **Dijonyoghurt:** Blanda matyoghurt, dijonsenap, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
4. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek ägg ca 3 min, gulan får gärna vara krämig. Lägg över på en tallrik och spara pannan.
5. **Till servering:** Skär halloumi i tärningar. Hetta upp den använda stekpannan och stek halloumin runt om ca 5 min.
6. Tärna äpple. Toppa rotfruktspyttan med mâchesallad, halloumi och äpple. Servera med stekt ägg och dijonyoghurt.