



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Grønnsakschnitzler med ovnsbakte grønnsaker, ertepuré og eggesmør

Ovnsbakte grønnsaker

350 g poteter
400 g gulrøtter
½ stk blomkål
½ bunt bladpersille

Eggesmør

2 stk egg
½ bunt bladpersille
🏠 3 ss smør

Ertepuré

250 g grønne erter
¼ stk sitron
🏠 ½ ss smør
🏠 1 dl melk

Grønnsakschnitzler

240 g vegetarschnitzler

Tilbehør

¼ stk sitron

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte grønnsaker:** Kutt potetene i små båter. Skrell og kutt gulrøttene i tynne staver, og del blomkålen i mindre buketter. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne. Skyll og finhakk persillen, og bland halvparten av persillen med de ferdigstekte grønnsakene.
- 3 **Eggesmør:** Kok eggene i 8–9 minutter. Avkjøl de ferdigkokte eggene i kaldt vann. Skrell og kutt dem i biter.
- 4 **Ertepuré:** Ha ertene, ½ ss smør og 1 dl melk i en liten kjele. Kok opp, og kjør ertene til en grov puré med en stavmikser. Smak til med salt, pepper og saften fra ¼ av sitronen.
- 5 **Grønnsakschnitzler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
- 6 **Eggesmør, fortsettelse:** Smelt omtrent 3 ss smør i en kjele på lav varme, og vend inn eggebitene. Vend inn resten av persillen før servering.
- 7 **Tilbehør:** Kutt ¼ av sitronen i båter, og server båtene til retten.



TIPS! Smak gjerne til eggesmøret med litt sitronsaft.