



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grønnsakschnitzler med ovnsbakte grønnsaker, erterepuré 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

## Erterepuré

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 gyldne. Skyll og finhakk persillen, og bland halvparten av persillen med de ferdigstekte grønnsakene.
- 3 **Eggesmør:** Kok eggene i 8–9 minutter.
- 4 **Erterepuré:** 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:** Avkjøl de ferdigkokte eggene i kaldt vann. Skrell og kutt dem i biter. 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 fra kokken:** Smak gjerne til eggesmøret med litt sitronsaft.