



UGELRIS

Vingaard & Gaardbryggeri

Til 4 pers.

Rodfrugter med mørk lager

Ca. 1 kg. blandede rodfrugter f.eks.:

Gulerødder, pastinak, persillerod, skorzonerrod, selleri og jordskokker.

2 dl. Ugelris mørk lager

½ rød chili

salt og peber

olivenolie

1 lime

lidt finthakket persille

Rodfrugterne ordnes og skrælles. Skæres i tern/stykker på ca. 3x3 cm.

Rodfrugterne sautes derefter hurtigt af i en gryde med varm olivenolie og vendes derefter med mørk lager, salt og peber, hakket chili og reven skal samt saft fra lime.

Dette bages i ovnen i 20 min. ved 200°.

Umiddelbart før servering vendes det med finthakket persille.