

Rødder med sovs

SMAGSTIP: I denne ret bliver squashesaucen til en ren umami-bombe på grund af ansjoserne og gærflagerne. Sauce er meget anvendelig, prøv den fx til pasta.



Ingredienser rødder:

- 800 g gulerødder, gerne forskellige slags
- 2 kviste timian
- 10 g gærflager
- salt og peber
- 50 g smør

Fremgangsmåde rødder:

1. Tænd for ovnen på 200 C.
2. Skræl gulerødderne og skær dem i forskellige størrelser på langs og på tværs.
3. Skyl timian og pluk bladene af stilken.
4. Læg to stykker kvadratisk bagepapir ud på bordet. Fordel gulerødderne på de to stykker bagepapir. De skal ligge i en bunke midt på.
5. Drys med gærflager, timian salt og peber og læg smørret på.
6. Fold bagepapirets sider op omkring gulerødderne som en lille pose og luk med et stykke snor.
7. Bag poserne i ovnen ca. 12 minutter.
8. Skyl og hak persille så det er klar til anretning.

Ingredienser squashsauce:

- 500 g squash
- 3 fed hvidløg
- 2 marinerede ansjoser
- 4 spsk olivenolie
- 1 håndfuld persille
- salt og peber

Anretning: Læg gulerødderne på et fad, hæld smørsauce fra posen over. Hæld squashsauce over og drys med persille.

Fremgangsmåde squashsauce:

1. Skyl squash og skær i grove tern.
2. Pil hvidløg.
3. Hæld olivenolie i en gryde, varm op, tilsæt hvidløg og lad det svitse lidt. Tilsæt squash og ansjoser og steg videre til squash og hvidløg er møre.
4. Blend squashblandingen og smag til med salt og peber. Hvis den er for tyk, så tilsæt lidt vand.