

Recept

Helbakad spetskål med rotfruktsbiffar

serveras med färsk basilikacrème

Ingredienser Rotfruktsbiffar

2-3 st	grovrivna morötter
2-3 st	finrivna potatis
1 st	grovriven palsternacka
1 st	hackad lök
2-3 dl	grovmixade kokta bruna bönor
	salt, peppar
	(tillsatt ägg om det är för lite stärkelse i potatisen)

Ingredienser Spetskål

1-2 st	spetskål
3-4 msk	olivolja
1/2 dl	hackad timjan
1/2 dl	hackad oregano
1 st	lime
2 dl	ost
	salt, peppar

Ringla över oljan och salt och peppar, hälften av örterna.

Baka av i ugnen i ca 180 g i ca 20-30 min tills den blir mjuk och får fin färg.

Dela sedan spetskålen i mitten och sedan strö över limezest, osten och resten av örterna.

Gratinera i ca 5-6 min

Färsk basilikacrème

2 dl	crème fraîche
1 dl	hackad persilja
2 dl	hackad basilika
1 dl	olja
1 st	lime
	salt och peppar

Vispa crèmefraichen fluffig (går endast med den feta crèmefraichen).

Mixa alla örter och oljan så den blir riktigt slät, smaksätt oljan med limesaften och lite salt och peppar.

Vänd ner i den vispade crème fraichen (vill man ha en helt slät sås, kan man sila oljan).

Tack Skövde kommun för receptet!

