

Oppskrift

Medisterkaker med saltbakt kålrot og kryddersmør



1

Slik gjør du

Hell grovt havsalt i en ildfast form, plassér kålroten oppi og bak den i 1 -1,5 t på 200 grader. Dette kommer litt an på størrelsen.

2

Lag kryddersmør

Finhakk urter og hvitløk og kna det inn i smøret. Form små porsjonsboller av kryddersmøret eller en lang pølse du kan ha i kjøleskapet til andre retter også.

3

Stek medisterkaker

Stek medisterkaker i smør og server de sammen med delt kålrot med kryddersmør. Dette tilbehøret er godt til pinnekjøttet også!

Ingredienser

Du trenger

Julepølse	1 pk
Blomkål	1 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Olje	2 ss
Sitron (saften)	2 ss
Hasselnøtter	1 dl
Smør	50 g
Soyasaus	2 ss
Babyspinat	1 pose
Timian	1 neve

Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten

- Soya