



De Gode Rødder

De Gode Rødder - En Glad Efterårs Gulerod på Tallerkenen!

Til 2 personer skal du bruge:

2 store eller 3 mindre gulerødder/person
3 stilke rosmarin
1 lille bdt. bredbladet persille
salt & peber
1/2 tsk. hakket chili
2 spsk. olivenolie
1/2 dl. vermouth
1/2 dl. friskpresset appelsinsaft.

Gulerødderne koges "al dente" i letsaltet vand, vandet hældes fra. De ristes derefter gyldne i olie med krydderier og salt. Vin og saft tilsættes og koges lidt ind til det tykner omkring rødderne ved svag varme.

Velbekomme!

Mad på Nordjysk
FØDEVAREFESTIVAL 2011



DEN EUROPÆISKE UNION
Den Europæiske Fond for Regionaludvikling



FOOD+DESIGN
Center for Food Science, Design and Experience

AALBORG UNIVERSITET