



## Lunchkorv med rostade rotfrukter

### Recept 6 pers

6 st Charkprodukters lunchkorv

### Rostade rotfrukter

12 st sköljda och ansade blastmorötter

6 st delade persiljerötter

6 st kvartade Amandine potatis

1 msk honung

½ citron

4 msk matolja

Salt och peppar

### Persiljekräm

2 dl plockad persilja

1 dl matolja

2 dl majones

2 dl cremfraise

Salt och peppar

Börja med rotfrukterna, sätt ugnen på 190°C.

Lägg rotfrukterna i en långpanna och blanda med resten av ingredienserna. Baka i ugn tills de är väl karamelliserade, i cirka 25–30 min. Håll varma.

Mixa persiljan med matolja, i mixer eller med stavmixer. Tillsätt resten av ingredienserna och mixa till en grön kräm.

Stek lunchkorven på medelhög värme i stekpanna eller i ugn 150°C i 18 min.

Arrangera snyggt och toppa med persiljekrämen.