



## Bagte grovfritter og bagte rodfrugter

- Kartoffler
- Selleri
- Persillerod
- Pastinak
- Rødbeder
- Evt. løg eller lidt peberfrugter (bruges på luksusudgaven)
- Olie
- salt og peber
- timian, et par stilke, frisk

Kartoflerne vaskes godt, rodfrugterne skrælles.

Skæres i fritter, der vendes i olie, salt og peber og evt krydderier.

Bages ca. 30 - 45 min.

### **OBS**

**kartoflerne skal have længst tid, så kom dem i bradepanden først og bag dem 5-7 min før de andre ting vendes i.**

Godt tilbehør til mange retter eller gode i salatbaren kolde.

Kan tilsættes lidt feta ost, salat tern.

## Kål med melon

Snit hvidkål fint ( eller spidskål, savojkål).

Skær melonen i 2 x 2 cm uden kerner og skræl.

### **OBS**

**Gerne en sød melon IKKE VANDMELON**

Lav en dressing af citron saft sukker/honning og kom den over salaten, kom evt lidt hakket persille på.