

SMAG DIG FREM

Stegte gulerødder med karry og appelsin

50 portioner

Vejledende portionsstr.: 90 g

Ingredienser

- 3,5 kg gulerødder
- Rapsolie
- 40 g karry
- 1 l appelsinsaft, friskpresset
- 200 g smør
- Salt og friskkværnet peber



Fremgangsmåde

1. Udskær gulerødder i grove stykker.
2. Vend i olie og krydr med salt, peber og karry.
3. Bag i ovnen ved 200 grader til gulerødder har fået lidt farve.
4. Tilsæt appelsinsaft, skru ned og lad det dampe færdig.
5. Smag appelsinsovsen til med smør, salt og peber.

Tips

- Top gulerødderne med friske krydderurter, frø eller nødder.
- Passer godt til kylling og en salat med kikærter og syltede rødløg.