

Ugnsbakad Persiljerot med dillfärskost och löjrom

Vin: Lotima Selense 2021

4 portioner

Dillfärskost

120 gram Arla Färskost naturell
1 msk Creme Fraiche
1 msk färsk dill, finhackad
Salt

Ugnsbakad persiljerot

170 g persiljerot
salt och olivolja
150 g löjrom
1 citron i klyftor

Gör så här

Blanda creme fraiche och Arla Färskost med finhackad dill och smaka av med salt.

Förvärm ugnen till 225 grader C. Skala och skär persiljeroten i 8 stavar. Vänd dem i salt och olivolja och baka dem i ugnen ca 15 minuter tills de får fin färg.

Servera den varma persiljeroten till löjrom tillsammans med dillfärskost och citronklyftor.



Fotograf: Christina Uhlin