VEGETARISK

Bakad morot med citronkräm

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Ett riktigt gott snacks innan maten eller på plockbrickan. Även detta är något som kan serveras på våra vinkvällar.

Allt detta kan dessutom förberedas några dagar innan och bara monteras ihop innan gästerna kommer.

INGREDIENSER

60

4 st morötter
olja
salt och peppar
2 dl creme fraiche (inte lättvariant)
1 st citron
1 msk hackad gräslök
50 g mandlar
örtsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader. Tvätta morötterna. Lägg dem i en ugnsform, ringla över olja, salt och peppar. Sätt in dem i ugnen ca 30-40 minuter beroende på morötternas storlek, de ska vara bakade rakt igenom. Liten kärna gör inget men det är en smaksak.Låt morötterna svalna.

2. Vispa upp creme fraiche med saften från en citron och lite zest, salt och peppar. Smaka av, vänd ned den hackade gräslöken och lägg krämen i en spritspåse.

3. Hetta upp en stekpanna med olja, lägg i mandlarna och låt dem rostas med örtsalt (eller valfria torkade örter och salt. Ta det du har hemma och tycker om.)
Låt dem svalna lite och mixa dem grovt.

4 När morötterna svalnat skär du dem i stubbar, ställer dem med snittytan uppåt, spritsar på citronkrämen och sprinklar över den hackade mandeln.