

GULERODSMOS MED GURKEMEJE

Opskriften passer til et 1,5-liters patentglas.

Sådan gør I:

- 1.** Forvarm ovnen til 180°.
- 2.** Skær toppen og bunden af gulerødderne.
- 3.** Vend gulerødder og gurkemeje i lidt olie på en plade med bagepapir. Drys med salt og peber og bag midt i ovnen i ca. 30 min., alt efter tykkelse, indtil de er møre.
- 4.** Køl gulerødder let ned, og blend dem med kikærter og ½ dl olivenolie til en jævn, gul mos.
- 5.** Smag til med revet citronskal, citronsaft, spidskommen, salt og peber. Justér evt. med lidt vand.
- 6.** Kom på glas og opbevar i køleskabet.

Ingredienser:

1 kg gulerødder
2 spsk. stødt gurkemeje
500 g kikærter
Olivenolie
Revet citronskal (usprøjtet)
Citronsaft
Stødt spidskommen
Salt
Peber
Evt. vand

