



Rodfrugt-deller

Haver til Mavers klassiker

Antal: 4-6 personer. **Sæson:** September-marts

Læs opskriften igennem og fordel opgaverne, så alle har noget at lave.

I skal bruge

300 g rodfrugter (fx gulerod, rødbede, pastinak)

½ squash

1 kartoffel

1 løg

1 dl kogte sorte linser

3 æg

4 spsk mel

Friske og tørrede krydderurter og krydderier, som I selv har lyst til

1 stk salt

¼ tsk peber

6 spsk madolie til stegning

“Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative med denne ret?

Sådan gør I

- 1** Vask alle rodfrugter, kartofler og squash grundigt, så der ikke sidder jord på.
- 2** Riv både rodfrugter, kartoffel og squash på det store rivejern. Læg de revne grøntsager i en skål.
- 3** Pil skrællen af løget og riv det på rivejernet. Læg løget i skålen sammen med grøntsagerne. Kram så meget saft I kan ud af grøntsagsblandingen og hæld saften væk.
- 4** Bland grøntsagerne, linser, æg og mel sammen i skålen med en ske.
- 5** Skyl krydderurterne og hak dem fint. Tilsæt hakkede krydderurter og evt. tørrede krydderier til skålen og bland godt igen. Tilsæt også salt og peber.
- 6** Form rodfrugtdellefarsen til en lille, flad delle og steg den i 2 spsk madolie på en varm pande. Smag på dellen, når den er blevet stegt på begge sider. Tilsæt mere salt og peber eller krydderier, hvis I synes at den mangler smag.
- 7** Form resten af farsen til små, flade deller og steg dem i rigeligt olie på den varme pande. Brug en palet til at vende dellerne med, så de bliver stegt på begge sider. De skal have en gylden farve på begge sider, før de er færdige.