



GRØNNSAKSRØSTI MED EGG

6A, ÅSEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|---------|----------------|
| 150 Gr | Sellerirot |
| 1 Ss | Oliven olje |
| 0.25 Ts | Kvernet pepper |
| 2 Ss | Frisk gressløk |
| 4 Stk | Egg |
| 250 Gr | Golrut |
| 250 Gr | Cherrytomater |
| 450 Gr | Bakepotet |
| 3 Ss | Margarin |
| 0.5 Ts | Salt |

SLIK GJØR DU:

- 1** Skrell potet, gulrot, og sellerirot. Skyll dem og tørk dem med papir. Bruk den grove delen av ett rivjern og riv grønnsakene. Ha de revne grønnsakene over på ett rent kjøkkenhåndkle, og vri ut all væske. Bland inn salt og pepper og bland godt.
- 2** Sett en stekepanne på middels varme. Ha i margarin og fordel grønnsaksmassen på antal personer. Press hver røsti pent ut med en stekespade, og stek til de har fått en fin farge på den ene siden (ca. 6 minutter). Snu og stek videre til den har blitt litt crispy på den andre siden. Legg dem på bakepapir når de er ferdige.
- 3** Kutt tomater i 2-4 deler. Gressløken finkuttes og blandes med tomatene og olivenoljen.
- 4** Stek speilegg og legg dem på hver sin røsti på en tallerken. Kan også serveres med frisk salad.