

Rotsakspytt med grillad svartrot

4 portioner

200 g fast potatis
100 g morot
100 g palsternacka
100 g rotselleri
100 g rödlök
300 g svartrot

salt

peppar

fyra kryddor

färska örter

lite citronsaft

olja eller smör till stekning

Kesellasmör

150 g smör
2 msk kesella
1 citron, riven och pressad
tabasco

Så här gör du

Ansa alla grönsaker utom svartrötterna. Tärna i centimeterstora bitar.

Stek dem var för sig.

Blanda ihop alla tärningar på slutet.

Krydda med salt, peppar, fyra kryddor och färska örter. Örter tas efter tillgång.

Skala svartrötterna och lägg dem i saltat citronvatten i cirka tio minuter. Det gör att de behåller färgen.

Grilla i het panna och lägg över pytten.

Kesellasmör

Blanda smör och kesella. Använd mixer så blir resultatet finare.

smaka av med citronskal, citronsaft och tabasco. Servera kesellasmöret kylt till pytten.