



## Lunchkorv med rostade rotfrukter

### Recept 6 pers

6 st Charkprodukters lunchkorv

### Rostade rotfrukter

12 st sköljda och ansade blastmörötter

6 st delade persiljerötter

6 st kvartade Amandine potatis

1 msk honung

½ citron

4 msk matolja

Salt och peppar

### Persiljekräm

2 dl plockad persilja

1 dl matolja

2 dl majones

2 dl cremfraise

Salt och peppar

Börja med att rotfrukterna, sätt ugnen på 190°C. Lägg alla rotfrukter på en långpanna och blanda med resten av ingredienserna. Baka i ugn tills de är väl karameliserade, i cirka 25 till 30 min. Håll varma.

Mixa persiljan i matolja i mixer eller med stavmixer. Tillsätt resten av ingredienserna och mixa till en grön kräm.

Stek lunchkorven på medelhög värme i stekpanna eller i ugn 150°C i 18 min.

Arrangera på tallriken och ringla runt persiljekrämen.

### 361 Lunchkorv 9-pack

En smakrik varmrökt lunchkorv med endast svenska köttåvåror.



**CHARK·PRODUKTER**®