

Hallomipytt med örtsmör och senapskräm (4 portioner)

50 g rumsvarmt smör

35 g valfria frysta örter, (dill, persilja eller basilika)

1 liten blomkål ca 500 g

1 kg potatis

3 små morötter

Olivolja, salt, svartpeppar

Senapskräm:

½ grönt äpple

2 dl creme fraiche

1 msk grovkornig senap

2 tsk flytande honung

Topping:

200 g hallomi

1 citron

1-2 dl hackad persilja

1 krm chiliflakes

65 g babyspenat

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 grader. Rör ihop smör och örter

2. Senapskräm: Skala och riv äpplet. Krama ur vätskan. Blanda det rivna äpplet med creme fraiche, senap, honung, 2 krm salt och 1 krm peppar

3. Ansa blomkålen. Skär blomkål, potatis och morot i tärningar och lägg på en plåt. Ringla över 2 msk olja och krydda med 1 tsk salt och ½ tsk peppar. Rosta i mitten av ugnen ca 15-20 min. Ta ut plåten.

4. Klicka på örtsmöret och rosta ytterligare 5-10 min tills de får fin färg.

5. Topping: Skär hallomin i tärningar. Skär citronen i klyftor. Stek hallomin i 1 msk olja i en stekpanna på hög värme tills de är gyllenbruna. Ta ut plåten och strö över hallomin, persilja och chiliflakes. Servera med spenatblad, citrunklyftor och senapskräm.

Tips: Tillsätt gärna champinjoner i pytten