

Roast Root Fritters

4 parsnips
4 Hamburg parsley
4 karots
4 kutsara olive oil
3 kutsara sesame seeds
Asin
Paminta

Dip

4 dl soured cream 9%
3 kutsaritang hot mustard
½ limon
3 kutsaritang asukal
3 ulo ng bawang
Asin
Paminta

1 bungkos ng parsley na malapad ang dahon



Paraan ng Paghahain

Ayusin ang mga pinirito sa isang bandeado: Ilagay ang sawsawan sa isang mangkok, ipuwesto sa gitna ng plato na abot ng lahat ng bisita.

Balatan ang mga gulay/halamang ugat at hiwain na kasukat ng potato chips.

Paghaluin ang sesame seeds at olive oil.

Iprito ang mga gulay ugat sa mantika at dagdagan ng asin at paminta. Hayaan ang mga halamang ugat sa isang tabi ng mga (10) sampung minuto saka ihawin sa oven sa 225°C ng 15 minuto.

Ang mga gulay ay dapat malutong at brown sa mga dulo.

Tadtarin ang mga malapad na dahon ng parsley at bawang ng pino.

Ihalo ang iba pang mga sangkap at timplahan ayon sa panlasa ng asin at paminta.