



satt

Purusteik á danskann máta

Rauðkál, sykurbraúnaðar kartöflur, waldorfsalat og villisveppasósa

Aðferð:

Hita ofninn á 220°C, setja puru inn í ofninn og bakist í c.a. 20 mín. Gott er að setja ofninn á grill seinustu 3-5 mínúturnar til að fá góða puru á steikina.

Rauðkál og sykur braúnaðar kartöflur hitað upp á vægum hita annað hvort í ofni eða í potti.

Villisveppasósa er hituð upp í potti við lágan hita þar til suða kemur upp, muna að hræra reglulega í.

Waldorf salatið er borið kalt fram.

Verði ykkur að góðu!

