

## Rödbetspytt med pepparrot.



4 portioner

300 gram färska rödbetor

300 gram potatis

200 gram rotselleri

200 gram palsternacka

200 gram morötter

1 st gul lök

3 st rivna vitlösklyftor

salt och svart peppar

1/2 dl neutral matolja

### **Till servering:**

4 st stekta ägg

finriven pepparrot.

Eller om man vill lyxa till det lite så servera en sås till pytten blanda då 2 dl grädde, 2 dl cremefraiche och riven pepparrot efter tycke och smak och servera såsen till pytten.

**Gör så här:**

Skala och tärna rotfrukterna och löken fina bitar.

Hetta upp matoljan i en rymlig stekpanna eller wokpanna och stek rotfrukterna under omrörning ca 10 minuter.

Lägg i löken och stek ytterligare 5 minuter.

Tillsätt den rivna vitlöken mot slutet.

Salta och peppra.

Servera pytten med stekt ägg och strö lite riven pepparrot över.

Vill man lyxa till det lite så servera en sås till pytten blanda då 2 dl grädde, 2 dl cremefraiche och riven pepparrot efter smak och servera såsen till pytten.