

Balsamicoglaserede persillerødder med timian på blandet grøn salat

750 g persillerødder

3 skalotteløg

2+2 spsk. olivenolie

1 dl balsamicoeddike

1 spsk. timian + ekstra til servering

4 hjertesalater

Saft af ¼ citron

Salt og sort peber



Skræl persillerødderne. Flæk evt. store rødder og forkog dem i saltet vand i 5 min. Lad dem dryppe af i en sigte. Hak skalotteløg fint og steg på en stor pande med 2 spsk. olivenolie ved medium varme, til de er blanke. Kom balsamicoeddike i panden sammen med persillerødder og timian og vend det sammen. Lad det simre i 5-10 min., mens eddiken koger ind. Sluk for varmen. Servér oven på blade af hjertesalat vendt med 2 spsk. olivenolie, citronsaft, salt og peber. Pynt med ekstra timian.

Energi pr. person: 1067KJ/225Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 1,8 g.

Kulhydrat: 7,3 g.

Fedt: 5,1 g.