

Gravade morotsskivor med hovmästarsås

8 portioner (70 kcal per portion)

Ingredienser

2 dl grovsalt

6-8 stora morötter

Lag

1 msk ättika

2 msk rårorsocker

3 msk kokande vatten

1/2 tsk senapsfrön

1 lagerblad

Lite rökt paprikapulver

Dillstjälkar

Dekoration

dillkvistar och citronklyftor

Sätt ugnen på 200 grader. Lägg grovsalt i en ugnform och lägg på morötterna med skal i en rad. Sätt in i ugnen i 40 minuter. Låt svalna. Gör under tiden lagen genom att blanda alla ingredienser i en skål. Häll lagen i en påse och lägg ner morötterna och ställ i kylan i ett dygn.

Hyvla morötterna tunt med en mandolin och lägg upp på ett fat. Häll på lagen och dekorera med dillkvistar och citronklyftor. Servera med en hovmästarsås.

