



## Chorizo med rostade rotfrukter och het majskräm

### Ingredienser 4 portioner

---

300 g	skalade morötter
300 g	skalade palsternackor
2 msk	olivolja
	salt och svartpeppar
1,5 tsk	honung
200 g	majs, tinad
1 st	stor vitlöksklyfta
	rapsolja, att steka i
0,5-1 tsk	sambal oelek
1 tsk	vitvinsvinäger
0,5 tsk	brun farin
1,5 tsk	crème fraîche
4 st	chorizo, (el annan god korv)
1 paket	ärtskott, el valfri sallad

### Tillagning

---

Frys majs kan man använda till mängder av goda rätter, i allt från grytor till soppor. Här en het majskräm med syra, sötma och hetta som även passar bra till grillad kyckling.

1 Sätt ugnen på 240 grader, gärna grillfunktion. Skär varje palsternacka och morot i fyra klyftor. Lägg i en ugnsfast form och sväng runt med olivolja, honung samt salt och peppar. Rosta mitt i ugnen i cirka 30 minuter eller tills rotfrukterna börjar få kraftig gyllenbrun färg.

2 Gör under tiden majskrämen. Finhacka vitlöken och fräs den hastigt i en uppvärmd stekpanna med rapsolja. Tillsätt majs och stek allt i 2–3 minuter under omrörning tills majs börjar få lite färg. (När man rostar majs får den en ljuvlig söt smak)

3 Häll majs och vitlök i en bunke och rör ner sambal oelek, vitvinsvinäger och farinsocker. Mixa grovt med en stavmixer och rör sedan ner crème fraîche. Smaka av med salt och svartpeppar.

4 Stek eller grilla chorizon och servera med rotfrukter, majskräm och ärtskott eller valfri sallad.