

Sommercrudit 

med spæde rodfrugter og deres top

4 Personer

6 nye gulerødder med top
 4 små majroer
 2-3 små persillerødder eller pastinakker
 6 grønne asparges
 4 spsk koldpresset rapsolie
 2 spsk  bleeddikey
 1/2 tsk sukker
 2 tsk grov sennep
 havsalt og friskkværnet sort peber



TILBEREDNING

Sk r den grønne top fra de små gulerødder, s  et par centimeter af stænglerne bliver på roden. Skrub eller skr l gulerødderne alt efter temperament og gennemgå de grønne toppe nøje. Fjern faldede eller pj vsede stængler og rens rundt om "kraven", hvor rod bliver til stængler, med en lille skarp kniv, s  der ikke sidder sand eller jord tilbage, og vask dem grundigt.

Majroerne vaskes og gennemgås i toppen som gulerødderne, men skal ikke skrælles. Pastinakker eller persillerødder skrælles, men beholder også et par centimeter af deres top. Rens dem grundigt. Knæk den tr ede fod fra de grønne asparges og vask toppen grundigt.

Sk r nu alle grøntsagerne i meget, meget tynde skiver, gerne på langs, enten på et mandolinjern eller med en tyndskr ller. L g de skivede grøntsager i koldt vand i en halv time, så de bliver endnu sprødere, men de skal ikke udvande. Dr n dem derfor komplet og slyng evt., f r de sættes på k l til servering.

SERVERING

Vend cruditeen sammen i en stor skål og dryp med rapsolie og  bleeddikey og tilsæt grov sennep. Vend grundigt rundt og sørg for, at alle skiver vendes med marinaden og ikke klæber sammen, men står som en stor, luftig salat. Smag på et par stykker og juster smag og krashed med mere salt, peber, eddikey og grov sennep.



AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.