

## Kryddad Palsternackor

Ett aromatisk sätt att "krydda" upp palsternacka. Perfekt för jul.

Tips: Om du gillar din palsternacka söt, försöka kyla dem i kylskåpet i ett par dagar före användning.

Portioner: 4

Förberedelser Tid: 5 minuter

Matlagning Tid: 20 minuter

Örter och kryddor som krävs:

2 Hela chilipeppar

3 Hela Kryddnejlika

1 tsk Koriander Frö

1 tsk Kumminfrö

2 tsk svart Senapsfrö eller 2 tsk Gul Senapsfrö

2 msk Sesamfrö

Ingredienser:

450g palsternacka (små, hela som är bättre, men stora skivade på längden går bra)

1 cm färsk ingefära root, skalad och finhackad

2 msk vegetabilisk olja

1 msk sesamolja

1 liten lök finskuret

nypa salt

Örter och kryddor som anges ovan

Matlagning Instruktioner:

Placera palsternacka i en stor kastrull med vatten och tillsätt chilipeppar, ingefära, kryddnejlika och salt. Koka upp sedan sjuda i ca 15 minuter eller tills palsternacka har mjuknat. Låt vattnet rinna av och lämna i kastrullen för att hålla sig varm.

Tiden. Värm grönsaker och sesam olja i en stekpanna och stek lök under en varm värme tills bruna och krispiga. Tillsätt kummin, koriander, senap och sesam frön och stek i ytterligare 1-2 minuter tills fröna börjar pop och hoppa omkring. Var noga med att inte bränna frön. Sesamfrön ska bara få färg.

Lägg palsternacka i ett varmt serveringsfat och spridas över lök-krydda blandningen. Servera genast.