

MOROTSBRÖD



DU BEHÖVER TILL 1 BRÖD CA 30X25 CM:

- 50 g jäst
- 5 dl mjölk, ca 37 grader
- ½ dl rapsolja
- 3 dl morötter, fint rivna
- 1 tsk salt
- ½ dl honung
- 1 dl havregryn
- 12-14 dl vetemjöl
- flingsalt

GÖR SÅ HÄR:

Smula jästen i en bunke. Tillsätt mjölken och rör tills jästen löst sig. Rör ner olja, morötter, salt, honung och havregryn. Tillsätt mjölet lite i taget och arbeta ihop degen ordentligt. Låt degen jästa i 30 minuter.

Lägg ett bakplåtspapper i en form ca 30x25 cm, håll i degen och platta ut den. Skär degen i rutor och nagga med gaffel. Låt jäsa i 30 minuter. Pensla degen med vatten och strö över flingsalt. Grädda brödet i 225 grader i ca 20 minuter.

RÖDKÅL- OCH ÄPPLESALLAD

DU BEHÖVER:

- 4 skivor morotsbröd
- 3 dl crème fraîche
- 3 msk grovkornig senap
- 5 dl finstrimlad rödkål
- 2 äpplen
- 8 skivor rökt skinka
- 2 salladslökar
- 1 litet knippe persilja
- salt och peppar

GÖR SÅ HÄR:

Blanda crème fraîche med senap, smaka av med salt och peppar.

Strimla rödkålen, salta och massera den mjuk. Riv äpplet grovt och blanda med rödkålen.

Bred senapscrèmen på brödet. Fördela skinkan, rödkåls- och äppelblandningen på skinkan. Toppa med rikliga mängder persilja och strimlad salladslök. Supergott!

