

JULENS FAVORITER



MOROTSLÅDA

Recept av: Hanna Bergström
4 portioner

INGREDIENSER

1 kg morötter, tärnade
Salt
Vitpeppar
Riven muskotnöt
1 dl mjölk
1 dl grädde
1 ägg
2-3 msk vetemjöl
2 ½ dl nätt och jämnt
färdigkokt ris
1 dl hackad mandel
ev. 1 droppe mandelessens
eller riven bittermandel
Ströbröd
Smör

GÖR SÅ HÄR:

Koka morötterna mjuka i lättsaltat vatten. Häll av nästan allt vatten men lämna lite att mosa morötterna i, tillsammans med mjölk och grädde. Smaka av med salt, peppar och riven muskotnöt.

Sätt ugnen på 150 °C. Vispa ihop ägg och vetemjöl och rör ner i morotsmoset tillsammans med ris, hackad mandel och eventuell mandelessens. Bred ut smeten i en smord ugnform och strö över en nypa vetemjöl.

Gör ett fint mönster i ytan med baksidan på en sked och strö över ströbröd. Klicka på smör. Grädda morotslådan mitt i ugnen i 1-1 ½ timme. Höj värmen något mot slutet för att få fin färg.