Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **10 perc**

Elkészítés: **30 perc**



Havas Dóra



SÜLT SÁRGARÉPA „HOT DOG”

Amikor eljön a gillszezon és egyben a friss zöldségek és könnyed fogások főszezonja, akkor kerül elő kicsik és nagyok hatalmas kedvence, a hot-dog. Bár kevesen lépnek túl a virsli-ketchup-mustár háromszögén, ennek az egyszerű ételnek igazi művészete van. A Lefőzlek szakácsai mindannyiunk örömére most egy igazán különleges, könnyed, tavaszias sárgarépás verziót mutatnak meg.

HOZZÁVALÓK

4 db sárgarépa
2 csokor újhagyma
2 evőkanál extra szűz olívaolaj
2 ág kakukkfű
2 teáskanál só
fél teáskanál frissen őrölt bors
250 ml görög joghurt
1 gerezd fokhagyma
fél db citrom frissen facsart leve
1 csokor petrezselyem
4 db kifli
1 doboz sült hagyma

ALLERGÉNEK

1. A sárgarépákat meghámozzuk, enyhén sózzuk, borsozzuk és egy hőálló tálba tesszük a megtisztított újhagymákkal.



2. Mellé dobjuk a kakukkfüvet, meglocsoljuk olívaolajjal és 200 fokra előmelegített sütőben 30 perc alatt megsütjük, közben egyszer átforgatjuk.



3. Az öntethez a fokhagymát mozsárban pépesre zúzzuk a sóval, majd a többi hozzávalóval összekeverjük, jól záró műanyag edénybe tesszük, és ezt is magunkkal visszük.



4. A pikniken a hozzávalókat ízlésesen elrendezzük, és hagyjuk, hogy mindenki összeállítsa a saját szendvicsét.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!