



Inkivääriporkkanat

Aineet: 3-4 kpl Porkkanoita
Suolaa
Vettä
0,5 rkl Voita
1 tl Inkivääriä tuoretta/tuoreita
1 tl Hunajaa
Mustapippuria

Valmistus: Kuori porkkanat ja paloitele ne pikkusormen kokoisiksi. Keitä miedosti suolatussa vedessä juuri ja juuri kypsiksi. Kaada vesi pois. Kuumenna rasva kattilassa ja lisää siihen raastettu inkivääri. Sekoittele hetken aikaa ja lisää keitetyt porkkanat, hunaja ja mustapippuri. Tarjoa kuumana.

www.superkokki.com