

Chantenaymorötter med chili, vitlök och persilja!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Chantenaymorötter med chili, vitlök och persilja

2 port.

Ingredienser:

250 g morötter, chantenay
1 msk smör
2 st Vitlök, klyftor, pressad
0,5 st chili, finhackad
2 msk persilja, finhackad
1 nypa salt, gärna flingsalt

Gör så här:

Stek morötterna i en stekpanna med smör på medelvärme tills de börjar mjukna, ca 10 minuter. Tillsätt vitlök, chili, persilja och stek någon minut till. Strö eventuellt flingsalt över vid servering.