

Pastinaak-rösti



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 2 middelgrote pastinaken
- 1 1 kleine ui
- 1 1 bosje peterselie
- 1 1/2 tl kruidenzout
- 1 witte peper
- 1 2el fijn speltmeel of ander fijn meel
- 1 1 ei
- 1 1 el slagroom



Pastinaak, *Pastinaca sativa* subsp. *sativa*, pinksternakel of witte wortel is een plant uit de schermbloemenfamilie. Het is een circa 20 cm lang wortelgewas met een zoete anijsachtige smaak en een crème-witte kleur. Door de lengte van de penwortel is de groente niet geschikt voor teelt op kleigronden. De pastinaak wordt doorgaans in de tweede helft van april gezaaid. Bij vroeger zaaien gaat de plant al in het eerste jaar bloeien. Hoewel de pastinaak al in de zomer kan worden geoogst wordt hij meestal gezien als wintergroente.

Zo maak je het:

De pastinaken grof raspen. Uien en peterselie fijnhakken en alle ingrediënten vermengen. In een pan olie verhitten (niet te zuinig doen met de olie!). Steeds een eetlepel van het deeg in de pan doen en platdrukken. De rösti aan beide kanten in ongeveer 7 minuten goudbruin bakken