

Rotfruktsraggmunk med yoghurtsås

100 portioner

3 kg rotselleri, grovriven

1,5 kg palsternacka, grovriven

1,5 kg morötter, grovriven

30 st ägg

1 l vetemjöl

2 msk salt

1,4 dl rapsolja

450 g smör

1,5 dl solrosfrö

Yoghurtsås:

2 l yoghurt

5 dl mangochutney

5 st citroner, skal, finrivet

Gör så här:

Vispa ihop ägg, mjöl och salt till en klumpfri smet. Tillsätt rotfrukter och rör om. Hetta upp olja på stekbord och tillsätt smör. Sleva upp cirka 1 dl smet och platta till med stekspaden. Stek cirka 2 minuter per sida. Har ni inte stekbord, kör raggmunkarna i ugn på 250 grader i cirka 5 minuter.

Rör ihop ingredienserna till yoghurtsås och servera till raggmunkarna med lingon till, eller blanda lingonen med smörstekta äpple.

Hamiltons förskola, Helsingborg