

# sæson

## GULERØDDER I SÆSON HELE ÅRET



### **GULERODEN, KOM IND FRA AFGHANISTAN OG GIK SIN SEJRSGANG**

For tusind år siden flyttede guleroden fra Afghanistan til Europa. Siden har guleroden gået sin sejrsgang og den bliver spist og dyrket i store mængder. Gulerødder findes i mange sorter, størrelser og farver som smager forskelligt og har forskellige styrker i køkkenet.

### **MED FÅ STORE UDFORDRINGER ER GULERODEN NEM AT DYRKE**

Gulerødder spirer langsomt og det er jo i sig selv ikke noget problem, men er den omgivet af ukrudtsfrø, som spirer hurtigt, så er det selvsagt svært for guleroden at kræve sin plads.

Dernæst kan der være sygdomme i jorden, som giver råd og svamp.

Sidst men ikke mindst har vi gulerodsfluen, som ynder at lægge sine æg i gulerødder, og når de små gulerodsfluelarver udklækkes af æggene gnaver de gange i roden.

Har en avler styr på sin såning, sin vanding, sin jord og sit ukrudt og forstår han at forvirre gulerodsfluen, så er vi alle sikret store mængder af gulerødder.

### **GULERODEN MED DE UENDELIGE ANVENDELSESMULIGHEDER**

Lav en puré af gulerod og butterbeans, smag til med salt, peber og krydderurter. Så har du en smuk farvet dip, dressing, sauce eller sandwichspread.

Råkost er herligt. Varier med friskhakkede krydderurter, persille og hvidløg, koriander og chili, basilikum eller med olier og eddiker eller citrusfrugter.

Glaser gulerødder i gryden med en god klat smør, lidt salt, et par laurbærblade, lidt vand eller hønsefond. Lad gulerødderne dampe ind til god konsistens og smag til med en klat honning og peber lige inden glasering. Ram lige der, hvor væsken er væk, roden til at tygge, men dog med bid og retten glinser af glasering.

Få viden om sæson for frugt og grønt på [sæson.dk](http://sæson.dk)

## GULERODSMADDER MED KARRYMAYO OG PORRETOP



### 10 madder

#### Mayonnaise

0,8 dl neutral olie  
10 g æggeblomme  
6 g æbleeddike  
2 g salt  
1 g friskkværnet peber  
20 g skyr  
2 g karry (afhænger af karry type)

10 stk sprøde rugbrødschips  
50 g fintsnittet porretop

10 skiver hjemmebakket rugbrød  
25 g smør  
1 kg kogte, kolde gulerødder

Rør en mayonnaise og smag til med skyr og karry. Dressingen skal være krydret og give kontrast til de søde gulerødder.

Skær daggammelt rugbrød på pålægsmaskinen og bag det til sprøde chips i ovnen ved 180 grader ca. 10 minutter. Chipsene kan gerne laves flere dage i forvejen.

Smør de friske rugbrødsskiver med lidt smør.

Skær gulerødderne i stænger eller skiver og anret i rigelige mængder på brødet.

Top op med en god klat karry mayo, rugchips og porretop.

Server sammen med andre grønne madder som kartoffelmadder, tomatmadder, knoldselleri med kapers mayo eller andre smagfulde rugbrødsmadder.