

sæson

PASTINAK I SÆSON FRA AUGUST TIL APRIL



PASTINAKKEN HILSER FRA MARKEN

Pastinakker kan veje op til flere hundrede gram pr. styk. En så stor rod kræver plads både over og under jordoverfladen. Pastinakker bliver sået i 3 cm dybde i marts måned med 5 cm imellem. Pastinakken er en langsom starter, men når varmen tager til, vokser den til og trives under nordlige himmelstrøg, selvom den oprindeligt er en middelhavsgrøntsag. Når efteråret går på hæld, kan avleren enten vælge at dække pastinakkerne over med et dækmateriale, f.eks. halm og høste pastinakkerne løbende i løbet af vinteren, eller høste pastinakkerne i efteråret og opbevare på lager med en temperatur på 0 grader.

PASTINAKKEN SKAL NED MED NAKKEN - OG HOLDER TIL ALVERDENS KRYDDERIER

Pastinakken har en nakke - en ofte lidt jordfyldt centimeterdyb fuge rundt om toppen, hvilket er den mest synlige forskel, der adskiller den fra persilleroden. Smagen i pastinakken er let sødlig, krydret og henad en nød. Pastinakken holder sig fortrinligt under gode kølige forhold, så vi kan, hvis vi vil, have pastinakker året rundt.

SÆT RODEN PÅ MENUEN

Der er meget mad, smag, konsistens og mæthed i roden og uendelige tilberedningsmetoder. Du kan dampe, glasere, mose, bage, fritere, stuve, og fermentere dem, og herefter anvende i råkost, salater, slaws, dressinger, som topping til supper, i vegetardellerne og som tilbehør til retter fra hele verden. Der er rustik skønhed i at servere hele glaserede, dampede eller stegte pastinakker som tilbehør til alverdens retter.

Pastinakken koger godt ud og passer derfor på suppemenueen eller i mosen. Lidt mos med en sjat fløde er et lækkert saftigt tilbehør til et stykke smørrebrød, og gør du den tyndere i konsistensen, er det en sovs, som både går til klassiske danske retter eller som den hvide sauce i lasagnen.

Få viden om sæson for frugt og grønt på sæson.dk

sæson

SPRØD RUG-CRUMBLE PÅ CREMEDE PASTINAKKER OG SALVIE



10 personer

Mælkesovs
0,5 l mælk
25 g smør
30 g mel
3 g salt
20 g dijønsennep
5 g tabasco
20 g revet, lagret ost
20 g rapsolie
800 g rensset pastinak
20 g hvidløg, hakket fint
400 g rosenkål, snittet groft
4 g salt

2 g ristet sort peber fra peberkværn eller knust i en morter

100 g daggammelt rugbrød
50 g daggammelt lyst brød
25 g smør
100 g revet, lagret ost
10 g salvie eller merian

Tilbered en mælkesovs og tilsmag med sennep, tabasco og ost.

Opvarm pande eller kipsteger med rapsolie og sauter pastinak i store stykker, til de er møre og stadig har bid. Tilsæt hvidløg, rosenkål, salt og ristet sort peber og varm det hele hurtigt igennem. Tilsmag evt. med mere krydderi. Pastinakkerne kan suge en del krydderi.

Smuldr brødet på en foodprocessor og blend det hurtigt med smør, ost og salvie.

Smør 1/3 del af mælkesovsen ud i bunden på et ildfast fad. Anret på skift et lag grøntsager og et lag sovs til fadet er 2/3 fyldt op. Slut af med mælkesovs. Top op med et tykt lag crumble og bag retten i ovnen ved 190 grader i ca. 30-45 minutter, til toppen er sprød og brun, og retten er gennemvarm.

Server evt. sammen en salat af bitter julesalat eller som tilbehør til en krydret suppe, eller top det hele op med lidt sprødristet, lufttørret skinke og spis med groft brød og grov sennep.