

Rodfrugttærter

Opskrift til 6 styks

Ingredienser

- 6 rodfrugter efter smag, vi brugte 2 gulerødder, 1 pastinak, 1 sød kartoffel og 2 jordskokker
- 1 spsk. smør
- knap 1 dl mælk
- 2 æg
- godt med salt og peber (undlader dette, hvis det er til babyer)
- parmesan som drys

Sådan gør du

1. Rengør (og evt. skræld) rodfrugterne og skær dem i mindre stykker
2. Lad dem koge møre i en gryde, tag vandet fra og pres lige det sidste væske ud af dem
3. Pisk det hele sammen (jeg brugte en stavblender)
4. Kom dem i muffinsforme (eller en stor tærteform) og drys parmesan henover
5. Bag dem i ovnen ved 225 grader i ca 20 minutter