

# Opskrifter fra Spis Faxe – i Roholte

---

Løgkarse, røllike og bellis kan findes i naturen i det meste af sommerhalvåret.

## Lammefrikadeller med løgkarse

### Ingredienser:

800 gram hakke lammekød – øko  
6 spk hvedemel  
4 æg  
1 dl mælk  
1 finhakket rødløg – mellemstørrelse  
4 fed hvidløg  
5 gram stødt spidskommen  
5 gram stødt koriander  
4 tsk salt  
1 gram peber  
Finthakket mynte  
Frisk sanket løgkarse

### Sådan gør du:

Alt blandes godt og formes til deller og steges til de er gyldne og fine.

## Bagte rodfrugter

### Ingredienser:

Blå kartofler  
Alm kartofler  
Knoldselleri  
Rødbeder  
Frisk sanket røllike  
Salt  
Peber  
Olivenolie  
Agavesirup

### Sådan gør du:

Rodfrugter vaskes og skæres i både. Grøntsagerne pensles med olie, drysses med salt og spredes ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Den friske løgkarse vaskes og brækkes i små stykker som drysses over før bagning. Gem et par stykker til pynt.

Bages i 45 minutter på 160 grader

Vendes, når de kommer ud af ovnen, med 4 spsk. agavesirup og en knivspids salt og peber.

## Salat

### **Ingredienser:**

En salatblanding – fx napolitana

1 Agurk

3 tomater

100g feta

1 lille buket bellis

Lidt olie og eddike og et lille drys salt

### **Sådan gør du:**

Salat og grøntsager skylles og skæres i mindre stykker.

Salaten vendes med lidt olie, eddike, salt og peber

Pyntes med friske bellis blomster