

Müslipinde med pastinak

Til ca. 26 spyd: 220 g. pastinak, 20 g. æble, 10 g. ingefær, 90 g. havregryn, 15 g. hasselnødder, 2 spsk. honning, 25 g. smør, 30 g. mørk chokolade.

Riv pastinak og æble. Riv ingefæren fint og bland de 3 ting sammen. Hak hasselnødderne. Smelt smørret på panden og rist havregryn, hasselnødder og honning. Tages af panden når havregrynene er let gyldne. Alle ingredienserne blandes godt og kommes i en kageform med bagepapir (dejen trykkes godt sammen nede i formen). Bages i ovnen i ca. 20 min ved 175 g. Når dejen kommer ud af ovnen, stilles den til afkøling i fryseren i ca. 10 min. Derefter trykkes dejen til små kugler (på størrelse med en valnød) og sættes på et spyd. Chokoladen smeltes over et vandbad og toppen af spyddet dyppes i chokolade.

Opskriften er udviklet af Skovgården Fritidscenter til snackkonkurrencen d. 3.4.14. De vandt 1. pladsen.





GENTOFTE KOMMUNE