

# SNITTESKOLEN



## Skrælle

Skæres ud og tilberedes eller spises rå.



Sådan bruger og skræller du en gulerod.



Sådan bruger og skræller du en pastinak.

## Tynde strimler

Bruges i salater, til syltning og som chips.



Sådan skærer du gulerod i tynde strimler.



Sådan skærer du pastinak i tynde strimler.

## Japan-snit

Bruges i wok og gryderetter.



Sådan skærer du rodfrugter med japan-snit.

## Skråsnit

Bruges som ovnbagte grøntsager og i gryderetter.



Sådan skærer du rodfrugter med skråsnit.

## Groft og fint revet

Bruges i salater og i bagværk.



Sådan river du pastinak groft og fint.



Sådan river du gulerod groft og fint.

## Tykke og tynde skiver

Tykke skiver koges eller braiseres i fx gryderetter. Tynde skiver linsteges, syltes eller bages.



Sådan skærer du pastinak i tykke og tynde skiver.



Sådan skærer du gulerod i tykke og tynde skiver.

## Store og små tern

Store tern koges eller braiseres i fx gryderetter. Små tern koges i fx supper.



Sådan skærer du pastinak i store og små.



Sådan skærer du gulerod i store, små og meget små tern.

## Tykke og tynde stave

Tykke stave spises som snack eller bages i ovnen. Tynde stave bruges i wok.



Sådan skærer du pastinak i tykke og tynde stave.



Sådan skærer du gulerod i tykke og tynde stave.

## Knoldselleri i tern

Koges i fx supper og gryderetter og blendes til puré.



Sådan skærer du knoldselleri i tern.

## Jordkok i skiver

Bages som chips eller spises rå i fx salater.



Sådan skærer du jordskokker i skiver.

## Sød kartoffel i tern

Bruges i gryderetter, bages i ovnen eller steges.



Sådan skærer du sød kartoffel i tern.

## Revet rødbede

Bruges i salater, bagværk og fars.



Sådan river du rødbede groft og fint.



Gulerod



Persillerod



Pastinak



Knoldselleri



Jordkok



Sød kartoffel



Rødbede

