

# Scottish Rumbledethumps

Toplam 75 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 5/10

Rumbledethumps, patates, şalgam, lahanaya, soğan, tereyağ ve cheddar peynirini fırında zartan köç sebze yemeğidir.

## Malzemeler

- 700 gr Patates
- 300 gr Şalgam
- 300 gr Savoy lahanası
- 2 adet Kuru soğan
- 100 gr Tereyağ
- 80 gr Cheddar peyniri
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

## Yapılış

1. Patates ve şalgamı doğrayın.
2. Patates ve şalgamı tuzlu suda 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Savoy lahanayı ince kıyıp tuzlu suda 4 dakika haşlayın ve süzün.
4. Kuru soğanı tereyağın yarısını 5 dakika yumuşatın.
5. Patates ve şalgamın kalan tereyağ, tuz ve karabiberle ezin.
6. Lahana ve soğan püreye karıştırın ve karıştıralın.
7. Cheddar peyniri serpip 200°C fırında 25 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı kısık ateşte haşlamak rengini korur ve fırında kavrulmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Izgara mantar veya kızarmış yumurtayla sıcak olarak yemek olarak servis edin.

## Alerjenler

Süt