

## Kalvschnitzel rostade grönsaker och gorgonzolasås

Till 10 personer

10 st kalvsnitzlar

2dl mjöl

20st små potatisar

Anförskaftade rotfrukter

1 kruka timjan

100g smör

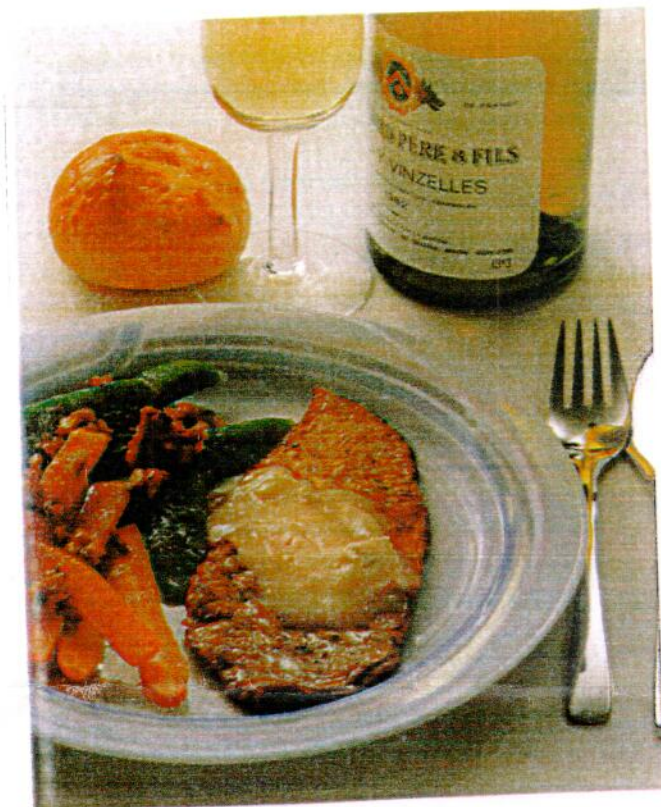
200g gorgonzola

2 schalottenlökar

5 dl crème fraiche

1 tsk dijonsenap

1,5dl grädde



### Beredning

Dela rotfrukter och potatis i fina delar lägg i eldfast form salta peppra riv över timjan men spara lite till garnering ringla över olja rosta i ugnen i 24 minuter på 200 grader.

Gorgonzola sås finhacka och fräs löken mjuk i en stekpanna utan den får färg håll i crème fraiche dijonsenap och grädde smula ner osten låt puttra i 5 min smaka av med salt o peppar.

Krydda schnitzlarna vänd dem i mjöl låt smöret i stekpannan bli lätt brynt stek sedan schnitzlarna knappt 2 minuter på var sida.