

Ovnbagte rodfrugter



Antal personer: 2 personer

Ingredienser

1 kg Rodfrugter (eksempelvis en blanding af pastinak, persillerod, selleri, gulerod), renset, skåret i stave
2 fed Hvidløg, hakket
1½ stk. Rødløg (stort) renset, og skåret i kvarte
1½ stk. Æble (stort) renset og skåret i både
2 stk. Rød peberfrugt (renset og skåret i strimler)
½ spsk. Olie
3-4 stk. Timiankviste
Groft salt

Fremgangsmåde:

De rensede rodfrugter, hvidløg, rødløg, æble og peberfrugt vendes i olie.
Beklæd et fad med bagepapir og fordel grøntsagerne i fadet – pynt med timiankviste og drys lidt groft salt henover

Bages ved 200 grader i 45 minutter (eller til de er møre) – midt i ovnen.

Velbekomme!