

Kartoffelfad med løg, selleri og æble

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

900 g bagekartofler

2 rødløg

2 æbler

400 g selleri

Olie

Salt og peber

Frisk timian

Beskrivelse

Skær kartofler, rødløg og æbler i både. Skær selleri i bjælker.

Kom kartofler, rødløg, æbler og selleri i et ovnfast fad. Dryp med olie, drys med salt og peber og vend rundt. Fordel timiankviste over kartoffelblandingen.

Bag retten i ovnen ved 160 grader varmluft i ca. 45 minutter til kartofler og grønsager er møre. Vend rundt i kartoflerne, når halvdelen af tiden er gået.