



Ingredienser

10 jordkokker
3 røde æbler
Frisk timian

Marinade:

2 spsk. olivenolie
1 spsk. citronsaft
Salt og peber

Beskrivelse

Marinade: Rør olivenolie, citronsaft, salt og peber sammen.

Skrub jordkokkerne og skær dem i skiver. Skær æblerne i både. Vend jordkokker, æbler og timian i marinaden.

Fordel grøntsagerne på 4 stykker folie. Pak folien sammen om retten. Læg pakkerne i et ovnfast fad og bag dem ved 180 grader i ca. 25 minutter.