

Bagte rodfrugter med rosmarin og timian

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Ingredienser

2 stk. Gulerod

50 g. Knoldselleri

1 stk. Rødløg

1 stk. Porre

1 tsk. Rosmarin

½ tsk. Rapsolie

½ tsk. Havsalt

½ knsp. Sort peber

½ tsk. Timian

Beskrivelse

Skræl gulerod og knoldselleri, og skær dem i grove tern. Pil rødløget, og skær det i både. Rens porrer, og skær i skiver. Svits grøntsagerne på panden i lidt olie i ca. 5 minutter. Rør jævnligt så de ikke bliver brændte. Tilsæt alle krydderierne og rør forsigtigt rundt.

Tænd ovnen på 180° C varmluft/200° C alm. ovn.

Kom grøntsagerne i et ildfast fad, og bag dem færdige i ovnen i 10-15 minutter, alt efter hvor "grove" du ønsker grøntsagerne.