

Sød kartoffel med rødløg og asparges

2-3 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu



Beskrivelse

Skræl og skær sød kartoffel i tern. Skær rødløg i smalle bånd. Skær asparges i mindre stykker.

Kom sød kartoffel og rødløg i et ovnfast fad og vend dem med olivenolie, rosmarin, presset hvidløg, salt og peber.

Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i 30 minutter. Læg herefter asparges på toppen, og bag i yderligere 8-10 minutter.

Ingredienser

550 g sød kartoffel

2 rødløg

2 spsk. olivenolie

2 tsk. rosmarin

1 fed hvidløg

Salt og peber

Topping: 100 g grønne asparges