



Beskrivelse

Kartoflerne koges med skræl på. De kogte kartofler skæres i mundrette stykker. Skræl gulerødderne og skær dem i tykke skiver. Kom kartofler og gulerødder i et ovnfast fad. Bland olien med presset hvidløg, finthakket persille, oregano, salt, peber, finthakket rosmarin og sojasovs. Hæld olieblandingen over kartofler og gulerødder og vend forsigtigt rund. Sæt fadet i ovnen ved 180 grader i 20-25 minutter. Pynt med persilleduske inden servering.

Ingredienser

- 16 kartofler
- 5 gulerødder
- 3 spsk. olie
- 3-4 fed hvidløg
- 1 dusk persille
- 1 spsk. oregano
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. peber
- 1 spsk. frisk rosmarin
- 1 spsk. sojasovs

Pynt: Persilleduske