

Bagte kartofler med rodfrugter

4 - 6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 1 t.

Ingredienser

650 g vildmose kartofler

225 g gulerødder

175 g pastinakker

225 g rødløg

1 stk. hvidløg

4 spsk. solsikkeolie

1 spsk. organo

2 spsk. timian

1 spsk. basilikum

salt

Beskrivelse

Skær kartoflerne i både ved at dele dem i fire lige store dele. Skræl og skær gulerødder og pastinakker i aflange stave. Skær rødløggene i både og adskil de forskellige lag. Tag alle fedene fra hvidløgget og skær evt. hårde kanter og hjørner af.

Kom det hele i et stort ovnfast fad, og kom derefter solsikkeolie, og krydderier over blandingen. Bland det hele godt.

Bages i en forvarmet ovn ved 200 grader i 45-60 minutter. For det bedste ensartede resultat, vend rundt i blandingen efter 30 minutter.