



## Beskrivelse

Skræl rødbederne og skær dem i mundrette stykker. Smelt smørret på en varm pande, og svits rødbederne. Tilsæt balsamico og steg videre i 5 minutter ved svag varme. Drys med salt, peber og rørsukker. Beklæd et ovnfast fad med bagepapir og hæld rødbederne i fadet. Bag rødbederne i 45-55 minutter ved 170 grader varmluft. Rødbederne må gerne have lidt bid. Tag fadet ud af ovnen og vend en lille håndfuld frisk timian i rødbederne

## Ingredienser

400 g rødbeder

25 g smør

2 spsk. mørk balsamico

1 tsk. rørsukker

Salt og friskkværnet peber

Pynt: Frisk timian