

BAGTE RODFRUGTER

2 personer

375 g gulerødder

375 g pastinakker

1-2 løg evt. rødløg

Evt. 1-2 fed hakket hvidløg

1½ spsk. olie

Salt og friskkværnet peber

Evt. timian, rosmarin og oregano



Skræl rodfrugterne og skær dem i stave. Pil løgene og skær dem i både. Kom grønsagerne i en pose og hæld olie, krydderier, salt og peber ned i posen og bland det hele godt, tilsæt evt. hakket hvidløg. Kom blandingen i et ildfast fad eller en bradepande og sæt det i ovnen ved ca. 180° i ca. 1 time, eller til de er møre. Vend rodfrugterne et par gange. Drys med hakket persille og server.

Også andre grønsager kan bruges sammen med pastinakkerne f.eks. rødbeder, persillerødder og jordskokker.