

Skriv ut

Örtbakade rotfrukter

Portioner: 4 pers/Buffé 10 pers

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 250°C.
 2. Borsta palsternackor och potatis väl. Skär palsternackorna i fjärdedelar och halvera stora potatisar. Pensla dem med olivolja. Rulla dem i örtblandningen. Krydda med salt och peppar.
 3. Lägg på bakpappersklädd plåt. Baka i ca 20 minuter. Känn med sticka när rotfrukterna är ätmjuka.
- Servera varma eller ljumma. Droppa gärna lite extra olivolja över vid servering, och avsluta med ett varv på svartpepparkvaren och en nypa flingsalt.

FÖR ALLA?

Innehåller inte gluten, mjölk eller ägg.

Tips!

Andra rotfrukter som är goda att tillaga på detta sätt är sötpotatis, morot, kålrot och rotselleri.

3-3 palsternackor
500 g primör- eller mandelpotatis
olivolja
blandning av torkade örter kryddor t ex
rosmarin, basilika, dragon och oregano
salt
peppar

Recept från **ICA.se**