



Ugnrostade kålrabbistavar med parmesan!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Ugnsrostade kålrabbistavar med parmesan

2 port.

Ingredienser:

1 st kålrabbi gärna lila
1 st citron skalet av
0,5 tsk salt efter tycke och
smak
0,5 dl parmesanriven
Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.
Skär kålrabbin i stavar. Gnid in dem i olivolja.
Baka sedan kålen i en ugnsfast form i tills
de är gyllenbruna, ca 25-30 min. Vänd dem
gärna någon gång under tiden.
Strö över salt, nyriven parmesan och strimlat
eller finrivet citronskal. Servera med en
grönsallad eller som tillbehör till kött, fågel
eller fisk.