

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, nyreven parmesan och strimlat eller
finrivet citronskal. Servera med en grönsallad
eller som tillbehör till kött, fågel eller fisk.



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, nyreven parmesan och strimlat eller
finrivet citronskal. Servera med en grönsallad
eller som tillbehör till kött, fågel eller fisk.



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, nyreven parmesan och strimlat eller
finrivet citronskal. Servera med en grönsallad
eller som tillbehör till kött, fågel eller fisk.



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, nyreven parmesan och strimlat eller
finrivet citronskal. Servera med en grönsallad
eller som tillbehör till kött, fågel eller fisk.

