

Ugnstekta rotfruktsstavar med örter & vitlök



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



Ugnstekta rotfruktsstavar med örter & vitlök

2 port.

Ingredienser:

400 g Rotfruktsstavar
2 msk Olivolja
3 st vitlöksklyfta
några kvistar timjan
färsk
några kvistar rosmarin
färsk
salt och peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.
Lägg rofruktsstavarna i en ugnssäker form. Banka till vitlöksklyftorna så de krossas. Fördela ut i formen. Ringla över olivoljan och tillsätt de repade örterna. Salta och peppra och blanda runt allt. Rosta i ugnen ca 15-20 min eller tills rotfrukterna känns mjuka och fått lite färg.