

Rotfrukter och pumpa i ugn med knaprigt sidfläsk!



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



Rotfrukter & pumpa i ugn med knaprigt sidfläsk

4 port.

Ingredienser:

500g pumpa m skal
2 st palsternackor
2 bt knippelök
4 st morötter, gärna i olika färger
2 vitlökar, gärna färska
250g svamp, blandad efter tycke och smak
1 dl olivolja
salt & peppar
300 g sidfläsk i skivor

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Kärna ur och skär pumpan i mindre bitar. Skala palsternackan och skär i mindre bitar. Skala och skär morötterna i slantar. Ansa knippelöken och dela på längden. Dela vitlöken i halvor eller fyra delar på längden om den är färsk. Rensa svampen och skär i tjocka skivor. Blanda grönsakerna i en ugnsfast form. Ringla över olja och rör om så allt täcks. Krydda.

Lägg sidfläskskivorna överst. Rosta mitt i ugnen ca 30 min tills fläsket är knaprigt & grönsakerna fått färg. Vänd fläsket och rör om i grönsakerna efter halva tiden.

Kör de sista minuterna på grill om du vill ha det lite knaprigare