

Chili- och vitlöksrostade jordärtskockor och romanesco!



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



Chili- och vitlöksrostade jordärtskockor och romanesco

4 port.

Ingredienser:

1 st romanesco huvud
(grön blomkål)
500 g jordärtskockor
3 st vitlöksklyfta lätt
krossade
Olivolja
1 st chilifrukt finhackad
salt o peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader.

Skölj och skär grönsakerna i mindre bitar.
Lägg dem på en ugnsplåt tillsammans med
de lätt krossade vitlöksklyftorna. Ringla över
olivolja, hackad chili och kryddor efter smak
och tycke. Blanda runt.

Rosta i ca 175 grader ugn i 30-40 min, tills du
tycker de är lagom mjuka.