

# Grillade morötter med fetaost och rosmarin

2 port

## Ingredienser:

1 pkt snacksmorötter  
100 g fetaost  
3 msk Olivolja  
2 tsk honung  
salt  
rosmarin

## Gör så här:

Blanda olivolja och salt och pensla morötterna. Grillra morötterna ca 30 minuter eller tills de känns färdiga och färg.

Blanda 2 msk olivolja, honung, salt och rosmarin. Lägg morötterna på ett fat och ringla över dressingen och smula över fetaosten. Servera direkt.



# Grillade morötter med fetaost och rosmarin

2 port

## Ingredienser:

1 pkt snacksmorötter  
100 g fetaost  
3 msk Olivolja  
2 tsk honung  
salt  
rosmarin

## Gör så här:

Blanda olivolja och salt och pensla morötterna. Grillra morötterna ca 30 minuter eller tills de känns färdiga och färg.

Blanda 2 msk olivolja, honung, salt och rosmarin. Lägg morötterna på ett fat och ringla över dressingen och smula över fetaosten. Servera direkt.



# Grillade morötter med fetaost och rosmarin

2 port

## Ingredienser:

1 pkt snacksmorötter  
100 g fetaost  
3 msk Olivolja  
2 tsk honung  
salt  
rosmarin

## Gör så här:

Blanda olivolja och salt och pensla morötterna. Grillra morötterna ca 30 minuter eller tills de känns färdiga och färg.

Blanda 2 msk olivolja, honung, salt och rosmarin. Lägg morötterna på ett fat och ringla över dressingen och smula över fetaosten. Servera direkt.



# Grillade morötter med fetaost och rosmarin

2 port

## Ingredienser:

1 pkt snacksmorötter  
100 g fetaost  
3 msk Olivolja  
2 tsk honung  
salt  
rosmarin

## Gör så här:

Blanda olivolja och salt och pensla morötterna. Grillra morötterna ca 30 minuter eller tills de känns färdiga och färg.

Blanda 2 msk olivolja, honung, salt och rosmarin. Lägg morötterna på ett fat och ringla över dressingen och smula över fetaosten. Servera direkt.

