

# Ugnsbakad färskpotatis med sparris och rödbetor!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Ugnsbakad färskpotatis med sparris och rödbetor

4 port.

## Ingredienser:

500 gram potatis färsk  
eller delikatess-  
t.ex. Små & fina  
200 gram rödbeta  
färska  
1 st rosmarin kvistar  
2 st timjan kvistar  
2 msk Olivolja  
1 tsk salt  
250 gram sparris grön

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200°. Skölj och halvera potatisen. Skala och tärna rödbetorna i cm-stora bitar. Lägg potatis, rödbetor, rosmarin och timjan i en ugnssäker form. Tillsätt olivolja och salt och blanda runt. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min.  
Bryt av nedersta delen av sparrisen och skär den i 3 cm-bitar. Blanda ner sparrisen i formen och tillaga ytterligare 20 min.