

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.



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.



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.



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.

