Ovnsbakte gulrøtter med fetakrem



Ingredienser

♥ 1 kg gulrøtter (gjerne regnbuegulrøtter)
♥ 1 dl olivenolje
♥ 4 ss flytende honning
♥ 0,5 dl presset sitronsaft
♥ 1 ts flaksalt
♥ litt kvernet pepper
♥ fersk timian

Fetakrem:
♥ 200 g fetaost
♥ 1 dl seterrømme
♥ litt kvernet pepper

Fremgangsmåte

Skrell gulrøttene og skjær dem i staver. Legg dem i en ildfast form.

Bland olivenolje med flytende honning, sitronsaft, flaksalt og litt kvernet pepper.

Hell dressingen over gulrøttene. Vend litt rundt på gulrøttene slik at dressingen fordeler seg jevnt.

Fordel over fersk timian.

Sett formen midt i ovnen ved 200°C og stek gulrøttene til de er helt møre, ca. 30 - 40 minutter (se tips).

Fetakremen røres raskt sammen ved å mose oppsmuldret fetaost og rømme med en gaffel. Smak til med kvernet pepper (kremen pleier å være salt nok av fetaosten, men det kan du jo smake deg frem til).

Ha fetakremen i en skål og server den sammen med de varme gulrøttene.

Tips

♥ Mengdeangivelsen er omtrentlig. Du kan bare legge de gulrøttene du har i formen og helle over olje, honning, presset sitron osv. etter ønske.

♥ Steketiden er også veiledende, avhengig av hvor tykke gulrotstavene dine er, så følg med. Kjenn etter om gulrøttene er myke med en gaffel og vend eventuelt litt rundt på dem underveis i steketiden slik at de blir jevnt stekt.

♥ Dette er en enkel variant av fetakrem. Se også **Fetakrem med hvitløk**, **Fetakrem med urter** og **Fetakrem med oliven**.

♥ Det er selvfølgelig valgfritt om du vil servere gulrøttene sammen med fetakrem, og dersom du har dem som tilbehør til en middag, er det jo heller ikke sikkert at fetakremen passer. Prøv ovnsbakte gulrøtter for eksempel som tilbehør til stekt kyllingfilet og fløtesaus. Da kan du jo også gjerne ha noen småpoteter i formen og bake dem sammen med gulrøttene. Se også **Ovnsbakte rotgrønnsaker**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakte-gulrotter-med-fetakrem