Ovnsbakte rotgrønnsaker

Ingredienser



♥ 1 sellerirot
♥ 2 persillerot
♥ 4 beter (rødbeter og andre)
♥ 2 gulrøtter
♥ 4 sjalottløk
♥ 5 fedd hvitløk
♥ en kvast fersk rosmarin
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 2 ts provencekrydder (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Rens grønnsakene og skjær dem opp i biter. Legg dem utover i en stor langpanne sammen med hvitløksfedd som er delt på midten og fersk rosmarin.

Fordel over olje og bland godt slik at alle bitene får litt olje på seg. Dryss over provencekrydder og kvern over salt og pepper.

Stek rotgrønnsakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter.

Tips

♥ Beter finnes i ulike varianter, og de er så vakre å se på! Dersom du bruker rødbeter, bør du være oppmerksom på at de avgir mye farge når du begynner å skrelle dem. Jeg foretrekker å bruke plasthansker når jeg skreller og deler opp rødbetene for å unngå røde fingre. □□

♥ Provencekrydder er et blandingskrydder som finnes i litt ulike varianter, men som regel inngår tørket timian, rosmarin, oregano, merian og fennikelfrø. Du kan alternativt bare bruke tørket timian, rosmarin og/eller oregano på rotgrønnsakene.

♥ Ovnsbakte rotgrønnsaker er veldig anvendelige som tilbehør. Også herlige å spise som de er, f eks sammen med en **Fetakrem**. Se også **Ovnsbakte gulrøtter med fetakrem**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakte-rotgronnsaker