

Ingredienser:

5 kartofler i skiver eller både
2-3 gulerødder i mundrette stykker
250 g friske champignoner
2 fed finthakkede hvidløg
1 rød peber i strimler
2 – 3 rødløg i både
½ dl olivenolie
½ tsk. friskkværnet sort peber
1½ tsk. salt
1 – 1½ tsk. tørret oregano

Tilberedning:

1. Tænd for ovnen på 200°. Bland grøntsagerne, undtagen peberfrugten, olie, salt, peber, oregano og hvidløg i en plastpose. Ryst posen grundigt så alt blandet godt.
2. Hæld retten i et passende, smurt serveringsfad, og bag retten i forvarmet ovn ved 200° i ca. 23 minutter.
3. Tilsæt peberfrugterne og bag / steg i yderligere 12 min. eller til grøntsagerne er som ønsket.
4. Strø evt. tilbehøret med en smule groft fingersalt, og pynt med lidt grønt, f.eks. persille, eller ?

Tips:

Man kan erstatte eller tilsætte næsten alle grøntsager. Prøv f.eks. Broccoli, pastinak/persillerod, eller ?

Ovnbagte grøntsager

(2 personer)



Dette stjålne foto viser retten tilsat squash