

Ingredienser:

Ca. 250 g kartofler
1 persillerod
2 mellemstore gulerødder
2 fed hvidløg
1½ spsk. olie (gerne vindrukerneolie)
1 dl tør hvidvin
½ spsk. Ahornhonning (evt. ahornsirup)
Salt og peber
Frisk persille til pynt

Tilberedning:

1. Skær kartofler i både
2. Skær persillerod og gulerødder i grove stykker
3. I en plastpose blandes grøntsager, hvidløg, olie, hvidvin, honning, salt og peber, bland alt godt i posen
4. Smør et passende ovnfast fad med margarine og hæld kartoflerne i bag i 15 min. i forvarmet ovn ved 180°
5. Tilsæt resten af grøntsagerne, og bag videre i ca. 30 min.
6. Pynt med den friske persille, og server straks retten

Tips:

Man kan sagtens anvende andre, friske rodfrugter

Ovnbagte rodfrugter m/honning

(2 personer)

