

Rötter i ugn

Rotsaker är oftast tacksamma att odla, och dessutom mycket nyttiga vintergrönsaker. De egenodlade kan dock lämpligen tillagas och ätas (eller frysas) på hösten, innan de börjat bli träge eller angripna av maskarna.

Ugnsvärme 250 grader.

Ingredienser

1–2 kålrötter
5 morötter (såväl vanliga som vita, gula och blåroda blandat)
5 palsternackor
5 rödbetor (gärna olika färger)
5–10 potatisar
olivolja
flingsalt
1 vitlök
hel kummin



Gör såhär

1. Skala kålroten och borsta morötter, palsternackor, potatis, rödbetor.
2. Dela grönsakerna i relativt stora bitar.
3. Lägg allt i en skål, häll över rejält med olivolja och blanda väl.
4. Fördela grönsakerna i en långpanna eller plåt, men inte fler än att det bara blir ett lager (detta recept kräver normalt två omgångar i ugnen). Salta.
5. Stek i ugnen ca 20 minuter, vänd/rör om grönsakerna ett par gånger.
6. Dela vitlöken i klyftor och skala dem.
7. Strö rejält med kummin över rotsakerna, lägg i vitlöken och låt steka ytterligare 5–10 minuter.
8. Serveras med fördel ihop med någon köttig, välkryddad korv; helst ackompanjerat av sås gjord på grekisk yoghurt och pressad vitlök!