

BAGTE RODFRUGTER

Ingredienser

Brug ca. lige dele af:

gulerod, knoldselleri, persillerod, pastinak, rødbede (kartoffel).

God oliven olie

Frisk revet ingefær/saft

En god honning

Urtesalt og en god peber/Cayenne eller lignende.

Blå birkes

Der bruges ca. 100 -200 gram pr. person, alt efter hvor meget det skal fylde i forhold til det samlede måltid.

Valget af rodfrugter kan bero både på smags nuancer og farvesammensætning. Bruges rødbeder, så sørg for at holde dem adskilt under både indsmøringen af olie/krydderier og selve bagningen, da de ellers vil give farve til de resterende rodfrugter, og det er synd for helheden.



Sådan gør du:

Rodfrugterne vaskes og skrælles/renses. De skæres i stave, på ca. 1-1 ½ cm. tykkelse. Hold hver sort for sig.

Riv ingefæren fint og pres saften ud i en skål. Rør ingefærsaft og en god klat honning sammen og tilsæt olie, urtesalt og evt. peber. Hvor meget olie, honning og ingefær, afhænger af mængden af rodfrugter, men der skal være "dressing" nok til at kunne gnubbe alle rodfrugter godt ind. Gnub alle rodfrugterne godt og læg dem på en bradepande på bagepapir i ét lag. Drys med blå birkes og bag det i en 180 grader varm ovn – ca. 20 – 35 min. Det er smart at lægge dem adskilt i sorterne, da de godt kan blive lidt forskelligt færdigt. Selleri og pastinak bliver ofte hurtigere færdig end gulerod og rødbede. Du kan også starte med at putte gulerod og rødbede 10 min. I ovnen og så de andre rødder bagefter. Kig til dem med jævne mellemrum. De skal have en fin lysebrun skorpe.

Dæk dem ikke til med folie eller lignende efter de er kommet ud, så forsvinder sprødheden og de bliver let "slappe". Du kan evt. varme det fad op du vælger at servere dem på.