

Bagte græskar med ingefær

Ingredienser

1 hel græskar (eller ønsket mængde) alle typer kan bruges – vi brugte butternut græskar.

Olie til pensling, samt salt, peber eller urtebouillon (fx. Herbamare).

Dressing:

Friskrevet ingefær, citrusmarinade og lidt olie.



Sådan gør du:

Skræl græskaret og tag kernerne ud. Skær dem i ønskede størrelse stykker og læg dem på en bageplade på bagepapir i et lag. Gnid dem i olie, salt, peber eller bouillon og bag dem kun lige akkurat møre i ovnen ved 200 grader (ca. 10 min). Får de for meget, bliver de let smattede.

Når de er kolde vendes dressingen "forsigtigt" over. Vi brugte forholdsvis meget ingefær, for at få smagen frem – altså smager dressingen temmeligt stærkt, inden den kommer på græskarene.

Pynt evt. med friske blade fra koriander eller persille.

