
VALDEMARSRO.DK



Bagte rodfrugter med timian

4 pers.

50 min.

Ingredienser

1 kg skrællede blandede [rodfrugter](#) - fx [kartofler](#), søde [kartofler](#), [gulerødder](#) i flotte farver, [rødbeder](#), [bolchebeder](#), [pastinakker](#) osv

1 [rødløg](#), skåret i både

4 knust [hvidløg](#)

5 kviste [timian](#)

1 tsk [honning](#)

3 spsk olivenolie

salt og friskkværnet [peber](#)

Evt friskrevet og groftrevet parmesanost til sidst

Fremgangsmåde

Skær alle rodfrugterne i passende stykker og så de er ca lige store i tykkelsen. Vend rodfrugter, løg og hvidløg med olie, honning, timian, salt, peber og kom dem i et fad eller på en bageplade med bagepapir.

Bag i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft i ca 40 minutter.

Server evt med lidt friskrevet parmesanost.