



Ingredienser (2-3 pers)

2 st	Morötter, skalade, skivade
2 st	Persiljerötter, skalade, grovt skurna
2 st	Potatisar, skalade, klyftade
1 st	Sötpotatis, skalad, klyftad
1 bit	Rotselleri, skalad, grovt skuren
½	Fänkål, grovt skuren
½	Rödlök, skalad, grovt skivad

Örtoljan

½ dl	Olivolja
1 tsk	Oregano
1 tsk	Havssalt
1 msk	Timjan, färsk
1 tsk	Rosmarin
2 st	Vitlöksklyftor, pressad

Instruktioner

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda alla ingredienser till örtoljan. Skala och skär alla rotgrönsaker i bitar.

Lägg alla rotgrönsaker i en smord ugnsfast form. Ställ in i ugnen i 15 minuter. Häll sedan på örtoljan och rör om. Låt stå i ytterligare 40-45 minuter eller tills grönsakerna är mjuka.

Servera till grönsaksbiffar eller fisk. Eller ät till en grönsallad.

Njut!

Kommentera gärna om du gillar receptet!

[Kommentera](#)