

Bagte rodfrugter vendt i pesto

Ingredienser

Rodfrugter efter eget valg

1 rødløg i både

4 knuste hvidløg

5 kviste timian

1 tsk. honning

3 spsk. olivenolie

Salt og peber

Udvælg de rodfrugter du holder mest af. Brug f.eks. kartofler, søde kartofler, gulerødder i flotte farver, rødbeder, bolchebeder, pastinakker. Skær dem ud i passende stykker så de er nogenlunde samme størrelse.

Vend rodfrugter, løg og hvidløg med olie, honning, timian, salt og peber og kom dem i et ildfast fad eller på en bageplade med bagepapir.

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

Vend til sidst rodfrugterne i en dejlig pesto.

