



Rostade rotfrukter och fänkål med glaze på honung & blodapelsin

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Vi åt en grillad lammkorv till det här och det blev fint! Nästa gång ska jag testa att blanda ner kokta belugalinser vid serveringen, tänker att det då blir som en hel måltid i sig.



INGREDIENSER

- 2 fänkål
- 4 morötter
- 2 palsternackor
- 2 blodapelsiner, saften
- 2 tsk honung
- 3 msk olivolja
- salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Skär bort roten på fänkålen och skär i ca 2 cm tjocka skivor. Skala morötterna och palsternackan och skär i ca 2 cm tjocka skivor.
- 3** Lägg grönsakerna i en ugnsfast form. Dela blodapelsinerna och pressa ut saften och blanda med honung, olivolja samt salt och peppar. Ringla över grönsakerna och blanda ordentligt. Rosta i ca 30 minuter i mitten av ugnen.