VEGETARISK

Rostade rotfrukter och fänkål med glaze på honung & blodapelsin

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

45

Vi åt en grillad lammkorv till det här och det blev finfint! 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.