

Bagte gulerødder

Opskrift til 2-3

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 12 gulerødder (jeg brugte dem man køber med top, de er klart lækrest)
- olie + et drys salt til gulerødderne
- 1 dl yoghurt naturel
- 1/2 tsk. spidskommen
- 1/2 tsk. koriander
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. kanel
- en håndfuld frisk estragon til toppen
- en håndfuld mandler

Sådan gør du

1. Rengør gulerødderne og skær det meste af toppen væk, du kan bevare lidt fordi det pynter
2. Læg dem i et ovnfast fad, drys med lidt olie og salt og bag dem ved 200 grader i 25 minutters tid.
3. Lav imens din dressing ved at blande yoghurt med krydderierne, stil den på køl
4. Kom mandlerne ind i ovnen de sidste 8 minutter, så de kan bages lidt også
5. Hak estragon og de bagte mandler
6. Når gulerødderne er kølet lidt af, kommes dressingen på samt estragon og de hakkede bagte mandler