

Bagte gulerødder med birkes

Opskrift til 2-4

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 300 g gulerødder
- 3 spsk. olie
- salt og peber
- 1 tsk. tørret timian
- 1 spsk. flydende honning
- 1 spsk. blå birkes
- 75 g rucola
- 1 kugle burrata
- lidt olie + salt + peber
- 1-2 spsk. ristede pinjekerner

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Skær gulerødderne i tynde skiver, jeg bruger økologiske og vasker dem derfor grundigt, men skræller dem ikke. Jeg fjerner blot enderne og skærer dem ud.
3. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir og vend olie, , krydderier og honning ud over dem. Drys med birkes og kom bagepladen i ovnen. Giv dem 20-25 minutter
4. Skyl imens rucola, dup det tørt og kom det på en tallerken
5. Ris pinjekerner på en tør pande, til de har taget lidt farve.
6. Kom de bagte gulerødder over salaten, kom en kugle burrata ost over (drænet). Hæld lidt olie over, drys med salt og peber og top med pinjekernerne.