

Bagte gulerødder

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

35 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 700 gulerødder, gerne dem med top
- 3 spsk. olie
- 1/2 tsk. salt
- 2 spsk. flydende honning
- 1 lille håndfuld frisk timian
- 50 g puck ost
- 2 spsk. pinjekerner

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skyl gulerødderne grundigt, vi plejer ikke skrælle dem. Skær toppen af, men lad gerne lidt sidde af toppen sidde som pynt.
3. Kom dem i et ovnfast fad og hæld lidt olie, honning og salt over, kom også lidt af den friske timian over.
4. Stil fadet i ovnen og bag 25 minutters tid, skru derefter over på grillfunktion og giv dem små 10 minutter sådan.
5. Pynt med lidt ekstra timian, fetaost og ristede pinjekerner (der blot er ristet på en tør pande).