

Rotfruktslåda med getost

6 portioner 60 minuter

Ingredienser

250g potatis
1 medelstor sötpotatis
2 morötter
2 palsternackor
1 rödlök
5 klyftor vitlök
2 rödbetor
200g getost av chèvretyp
Aioli
Persilja

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Skala sötpotatis, morötter, plasternackor, och rödbetor.

Klyfta potatis, rödlök och rödbetor ungefär lika stort. Skär morötter, palsternackor och sötpotatisen till stavar.

Häll alla rotfrukter i en ugnsfast form eller sprid ut på en plåt och ringla rikligt med olivolja över. Salta och peppra.

Ställ in i ugnen i ca 30-45 minuter, eller tills grönsakerna mjuknat och fått fin färg.

Ta ut formen och smula över getosten och ställ in i ugnen igen i ca. 10 minuter. Klipp persilja och sprid över rotfruktslådan, och servera med aioli.

