

Ugnsbakade morötter med fetaost och brynt smör

4 portioner 30 minuter

Ingredienser:

500g morötter,
gärna i olika färger
75g fetaost
50g smör
1 msk honung
50g rostade
mandlar
Persilja

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skala och dela morötterna jämnt på längden. Dela dem ytterligare om morötterna är stora.

Fördela stavarna på en plåt och ringla över honungen, salta och peppra. Låt stå i ugnen ca 15 minuter eller tills morötterna är mjuka.

Bryn under tiden smöret genom att låta smöret smälta på hög värme i en kastrull, under konstant omrörning tills smöret blir gyllenbrunt och luktar nötigt.

Hacka mandlarna grovt och häll över morötterna tillsammans med smulad fetaost. Häll över det brynta smöret och avsluta med lite klippt persilja.

