



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakte rotgrønnsaker med ertepuré, toppet med syltet rødløk, chevre og kjerneblanding

Ovnsbakte rotgrønnsaker

½–1 bunt timian
1 stk søtpotet
300 g sellerirot
2 stk gulrøtter
1 pakke kikerter

Syltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 2 ss eplėsider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 1 ss sukker
🏠 1 dl vann

Erte- og spinatpuré

50 g spinat
125 g grønne erter
🏠 1 ss smør
🏠 ½–1 dl melk

Servering

1 pakke kjerneblanding
½ pakke chevre

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skyll og riv bladene av timianen. Skrell og kutt søtpotetene, sellerirotten og gulrøttene i grove biter. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn ønsket mengde av timianen, litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er møre. Vend inn kikertene de siste 10 minuttene av steketiden, og stek det hele videre sammen.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 2 ss eddik, 1 ss sukker og 1 dl vann i en liten kjele. Ta kjelen vekk fra varmen, ha i løken og la den trekke i laken frem til servering.
- 4 **Erte- og spinatpuré:** Skyll spinaten. Ha de grønne ertene, 1 ss smør og ½–1 dl melk i en kjele, og kok opp. Bland inn spinaten, og la det småkoke til spinaten har falt lett sammen. Kjør det hele til en puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Servering:** Topp retten med den syltede rødløken, kjerneblanding og smuldre chevren over ved servering.

Tips fra kokken: Om du får syltet rødløk til overs, smaker det nydelig på pizza, i taco eller på brødskiven. Får du timianrester? Legg det i litt olje med salt, og lag timianolje.