

Kartoffelfad m/gulerødder

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kartoflerne koges med skræl på. De kogte kartofler skæres i mundrette stykker. Skræl gulerødderne og skær dem i tykke skiver. Kom kartofler og gulerødder i et ovnfast fad. Bland olien med presset hvidløg, finthakket persille, oregano, salt, peber, finthakket rosmarin og sojasovs. Hæld olieblandingen over kartofler og gulerødder og vend forsigtigt rund. Sæt fadet i ovnen ved 180 grader i 20-25 minutter. Pynt med persilleduske inden servering.

Ingredienser

16 kartofler
5 gulerødder
3 spsk. olie
3-4 fed hvidløg
1 dusk persille
1 spsk. oregano
2 tsk. salt
1 tsk. peber
1 spsk. frisk rosmarin
1 spsk. sojasovs

Pynt: Persilleduske