

Rødløg bagt i balsamico og honning

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

4 store rødløg

Marinade:

1 spsk. olie

2 spsk. flydende honning

4 spsk. balsamico

Salt og peber

Beskrivelse

Pil løgene og skær dem i 1 cm brede både. Rør marinaden sammen og vend løgene heri. Kom løgene i et ildfast fad og bag dem i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time. Læg staniol over de først 45 min, fjern staniolen, så marinaden kan fordampe. Vend rundt i løgene nogle gange under bagningen.

Server løgene til stegeretter eller som pynt på rullepølseadder.