



Rostade rotsaker med senap, rosmarin och honung

Ingredienser:

Ca 1- 1 1/2 kg morötter (eller andra rotfrukter som, betor, palsternacka, majrova, kålrabbi)

3 msk Petersborgs whiskysenap

1/2 msk honung

1 dl rapsolja

3 kvistar rosmarin

Salt

Svartpeppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 180 grader
2. Skala rotsakerna och skär de i stavar,
3. Blanda senap, honung, olja, rosmarin, salt och peppar i en skål. Lägg i rotsakerna. Rör runt ordentligt.
4. Häll över allt i en ugnsfast form och täck med folie. Ställ in i ugnen ca 30 minuter,
5. Ta bort folien, höj värmen till 200 grader och låt formen stå inne ca 30 minuter till.
6. Strö över salt och peppar.

