



Paahdetut juurekset

Aineet: 3 porkkanaa
2 palsternakkaa
1 pieni lanttu
1 iso punasipuli
1 dl öljyä
0,5 dl juoksevaa hunajaa
2 tl suolaa
0,5 tl neilikkaa
1 tl inkivääriä
0,5-1 tl rouhittua mustapippuria
Tarjoiluun: ranskankermaa tai smetanaa

Valmistus: Pese ja kuori kaikki juurekset. Leikkaa juurekset tasakokoisiksi (n. 2,5 x 2,5 cm) lohkoiksi.

Älä poista sipulin kantaa vaan leikkaa se lohkoiksi niin, että rakenne pysyy kasassa kannasta.

Laita lohkotut juurekset suureen kulhoon.

Sekoita öljy, hunaja, suola, neilikka, inkivääri ja pippuri keskenään.

Kaada kastike juureksien päälle. Anna mausteiden vetäytyä 1-2 tuntia.

Kaada juurekset leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja paahda kypsiksi 225 asteisessa uunissa noin 30-40 minuuttia.

Tarjoa lämpiminä tai haaleina ranskankerman kanssa tai kinkun lisäkkeenä joulupöydässä.