



Helrostade palsternackor med svartkålschips



Palsternackor passar utmärkt att rostas i ugnen då sötman och nötheten blir ännu tydligare. Smakerna passar fint tillsammans med den mustiga, krispiga svartkålen. Och de bakade lökarna är ju alltid gott till mesta. Servera som tillbehör istället för potatis eller pasta.

Du behöver:

- 8 palsternackor
- 4 schalottenlökar
- 3 msk rapsolja
- Salt och peppar
- Timjan
- 8 svartkålsblad

GÖR SÅ HÄR:

Värm ugnen till 225 grader. Tvätta och dela palsternackorna på längden. Skala och dela lökarna, lägg allt i en ugnsfast form. Ringla över rapsolja, salta och peppra. Baka i ugnen 30-40 minuter, palsternackan och löken ska vara mjuka. Skär bort den grova nerven från svartkålsbladen och vänd i rapsolja. Lägg svartkålsbladen på palsternackan de sista 3-4 minuterna. Salta, peppra och strö över timjan innan servering.

everfresh

Fler smakrika recept finns på everfresh.se