



4 port

- 2 morötter, ca 200 g
- 2 palsternackor, ca 200 g
- 1 bit kålrot, ca 100 g
- 1 bit rotselleri, ca 100g
- 2 rödlökar
- 1 purjolök, ca 150 g
- 1 msk olivolja
- 1 tsk flingsalt
- 2 krm grovmald svartpeppar
- 1 tsk torkad oregano
- 1 dl oliver
- färsk oregano

Gör så här:

Skala rotfrukterna och rödlöken och skär dem i bitar eller klyftor.
Ansa purjon, skär den i långa bitar och dela den på längden.

Lägg allt i en stor plastpåse, håll i oljan och skaka om så att allt blir inoljat.

Häll det i en långpanna, gärna med ett bakplåtspapper i botten.

Strö över salt och kryddor.

Baka i mitten av ugnen i 200 gr ca 30-35 min, tills rotsakerna är nästan mjuka. Strö på oliver och oreganokvistar när några min återstår av stektiden.

Mycket gott till sommarens grillmat!