

# Ovnbagte rodfrugter

## Ingredienser:

2 gulerødder  
2 persillerødder  
2 løg  
1 knold selleri  
4 kartofler  
4 fed hvidløg  
2 spsk. olivenolie  
Reven ost  
Frisk eller tørret timian  
Stærkt chilipulver  
Friskkværnet peber  
Havsalt

## Fremgangsmåde:

Rens, skræl og skær alle grøntsagerne - løg, gulerødder, persillerødder, selleri og kartofler og bland det i et ovnfast fad med hvidløg, chili, olie, salt og peber.

Rør rundt.

Gnid timiankviste henover og lad kvistene komme med i ovnen.

Bag det i ovnen ca. 40 min. ved 180-190 grader, vend det undervejs, og kom reven ost på de sidste 10 min. af bagetiden.