

Christians ovnbagte grønsager:

- 1) Tag en bunke grønsager efter valg og smag, fx gulerødder, selleri, hokaido, kartofler, persillerod, hvidløg, løg, rødbeder, rød peberfrugt etc. Mængden afhænger af antal personer, men pil altid mindst et helt hvidløg.
- 2) Grøntsagerne skrælles / pilles og skæres i passende stykker, så de bliver gennembagt ca. på samme tid.
- 3) Fordel grøntsagerne i fryseposer og hæld lidt olie og tørret timian i hver pose. Luk poserne (tryk luften ud først) og masser olien ind i alle grøntsagsstykker.
- 4) Lad grøntsagerne trække i olien og timian i mindst nogle timer - de kan sagtens ligge i køleskab natten over.
- 5) Fordel grøntsagerne på en eller flere bageplader beklædt med bagepapir. De må ikke ligge oveni hinanden.
- 6) Bages i ca. 45 minutter ved 200 grader. Husk at åbne ovnsplødet, så fugten kan komme ud.
Stik i grøntsagerne for at mærke, om de er møre. De skal helst være lidt gyldne. Hvis de er færdige, tages de ud.
- 7) Tag hvidløgsfedene fra og kom dem i en blender.
- 8) Lav dressing: Blend hvidløg sammen med et bundt frisk basilikum, saften af 1/2 citron, olie (efter smag), salt og peber.
- 9) Bland dressingen i de bagte grønsager og vend den rundt i grøntsagerne.

Server som tilbehør til andre retter.