



Hunajaiset uunikasvikset

3-4 annosta

Sesongin kasviksista saat ihanan aterian tai lisukkeen pienellä vaivalla. Hunajan makeus tuo raaka-aineiden maun upealla tavalla esille.

Näitä tarvitset:

nippu kesäporkkanoita
500 g punajuuria
vettä + suolaa
500 g punasipulia
1-2 kokonaista valkosipulia

Lisäksi:

nokare voita
 $\frac{3}{4}$ -1 dl Hunajainen Sam, Toscanan hunajaa

Valmistus:

Varaa esille kesäporkkananippu ja punajuuret. Kuori punajuuret kevyesti, kesäporkkanoita ei välttämättä tarvitse kuoria.

Leikkaa porkkanat pituussuunnassa kahteen osaan ja paloittele punajuuret lohkoiksi. Keitä molempia omissa kattiloissaan suolavedessä hetki. Valuta.

Kuori punasipulit ja paloittele ne lohkoiksi. Leikkaa valkosipulista pala siten, että kynnet tulevat näkyviin.

Kuumenna nokare voita pannulla ja lisää kasvikset kuumalle pannulle. Paista väri pintaan ja nosta ne sitten leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan. Valuta pinnalle Toscanan hunajaa. Kypsennä 200 -asteisessa uunissa, kunnes kasvikset ovat sopivan kypsiä.

Nauti sellaisenaan tai muun ruoan lisänä.