

BAGTE RØDBEDER MED BALSAMICO

Skønne bagte rødbeder med balsamico, som sammen med appelsin og honning giver et både syrligt og sødt strejf til de lækre rødder. Server dem som tilbehør til det meste, og prøv f.eks. også at drysse lidt feta på toppen.



TIL

- 5 rødbeder
- saft af 1 appelsin
- 1 spsk olivenolie
- 2 spsk balsamico
- ½ spsk akaciehonning
- 4 kviste timian
- 2 tsk groft salt
- peber

Forvarm ovnen til 225 grader.

Skræl rødbederne, og skær dem i stave. Kom dem op i en skål sammen med appelsinsaft, olivenolie, balsamico og akaciehonning. Pil bladene af timiankvistene, og kom bladene i skålen. Krydr med salt og peber, og vend det hele godt rundt.

Beklæd en bageplade med bagepapir, og fordel rødbederne herpå. Hæld lidt af den væske, der er tilbage i skålen, over rødbederne.

Bag dem i ca. 40-45 minutter, til de er gennembagte og karamelliserede. Vend dem gerne en enkelt gang i løbet af stegetiden.