

BAGTE RØDBEDER MED FETA

Ovnbagte rødbeder med cremet feta og evt. friskhakkede krydderurter. Nemt, smukt og velsmagende tilbehør til det meste.

•

Til

- 1 kg rødbeder
- 3 spsk olie
- salt
- peber
- 100 g feta
- Evt. lidt friske krydderurter (f.eks. mynte, timian eller oregano)

Skræl rødbederne og skær dem i mundrette stykker. Kom dem i en frysepose eller skål. Hæld olien over og bland godt rundt, så olien fordeles på alle rødbederne.

Spred rødbederne ud på en bageplade med bagepapir. Drys med salt og peber, og bag i ovnen i ca. 30-35 minutter ved 200 grader. De skal være møre, men stadig have bid.

Smuldr fetaen over de bagte rødbeder og drys evt. med finthakket mynte, timian eller anden krydderurt.

Velbekomme!

