

OVNSBAKTE BETER

Sett ovnen på 200 grader.

Bland beter, hvitløk, olje og eddik i en passende ildfast form. Krydre godt med salt og pepper og vend det hele godt sammen. Dekk formen med aluminiumsfolie og bak betene i ca. 20 minutter til de er helt møre.

Servér gjerne til kjøttretter eller som tilbehør på en vegetarrett.

INGREDIENSER

500 g Norrek beteblanding EPD: 4975231

20 g Norrek hvitløk, hakket EPD:4798096

4 ss Balsamico

6 ss Olivenolje

2 stk Timiankvast

Salt

Pepper