

SMAG DIG FREM

Ovnbagte gulerødder med yoghurtdressing

50 portioner

Vejledende portionsstr.: 100 g gulerod, 45 g dressing

Ingredienser

- 5 kg gulerødder
- 2 dl rapsolie
- 2 l yoghurt, naturel
- 3 dl citronsaft citronsaft
- Salt og peber



Fremgangsmåde

1. Halvér gulerødderne på langs og gnid dem i olie, salt og peber.
2. Bag ved 200 grader til de har fået lidt farve og lige akkurat er møre.
3. Rør yoghurt og citronsaft sammen. Smag til med salt og peber.

Tips

- Smag dressingen til med krydderier eller krydderurter.
- Top med hakkede nødder eller frø.
- Er velegnet til f.eks. falafler eller fladbrød