

# Rodfritter med timian

Opskrift til 4 personer. I skal lave til 6 personer.

## Du skal bruge

250 g gulerødder  
250 g pastinakker  
250 g selleri  
1 spsk. olivenolie  
1 tsk. tørret eller 5 stilke  
frisk timian  
1 tsk. salt  
lidt peber

## Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Læg bagepapir på en bageplade.
3. Tænd ovnen på 180 grader.
4. Vask og skræl gulerødder, pastinakker og selleri.
5. Skær toppen af rodfrugterne.
6. Skær rodfrugterne ud i stave på 1 cm i tykkelse og kom dem i en skål. (se boblen: Sådan skærer du rodfrugter).
7. Skyl timian (se boblen: Skyl krydderurter).
8. Hæld olivenolie i skålen og bland.
9. Kom timian, salt og peber i skålen.  
Bland rodfrugterne i.
10. Hæld rodfrugterne ud på bagepladen og fordel dem.
11. Sæt rodfrugterne midt i ovnen.
12. Bag dem i ca. 20 minutter til de er møre.
13. Nu er du klar til at lave Fyldte flade brød med ærtehummus  
på næste side.

## Skyl krydderurter:

Skyl krydderurter fri for jord i en balje med koldt vand. Lad bladene dryppe af i et dørslag eller på et rent viskestykke.

## Sådan skærer du rodfrugter:

Rodfrugter som pastinak, persillerod og knoldselleri har runde sider og kan let trille. Skær et stykke af grøntsagen, så den får en flad side – det er lettere at skære og snitte, når grøntsagen ikke triller