

Höstliga ugnsgränsaker på plåt med CAMBOZOLA-dip



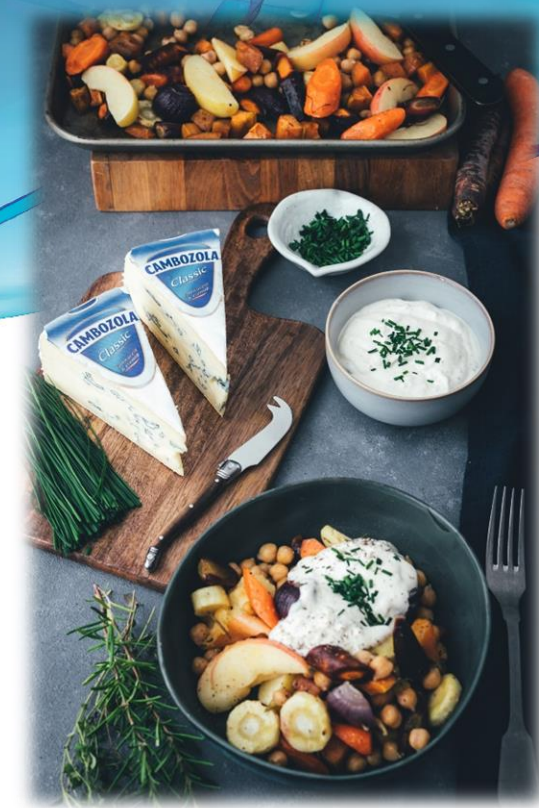
Ingredienser (för 2 personer):

För ugnsgränsakerna:

4 morötter (ca 250 g)
2 små palsternackor (ca 150g)
2 små rödlökar
1 stor eller 2 små sötpotatisar (ca 300 g)
1 kvist timjan och 1 kvist rosmarin
1 medelstort syrligt äpple
1 burk kikärter (265 g droppvikt)
Extrafin olivolja
Havssalt och färskmalld svartpeppar

För CAMBOZOLA-dippen:

80 g CAMBOZOLA, i bitar
150 g gräddfil
75 g majonnäs
1 tsk citronsaft
1 msk färsk gräslök, i små rullar



Tillagning:

1. Gör först iordning CAMBOZOLA-dippen: sönderdela CAMBOZOLA fint med en gaffel i en skål eller finmosa den direkt med majonnäsen, tills att önskad konsistens har nåtts. Rör ned gräddfilen mycket försiktigt så att inte blandningen blir för lös. Rör ned citronsaft och gräslöksrullar och smaka av med salt och peppar. Förvaras övertäckt i kylskåp fram till servering.
2. Värm upp ugnen till 200 °C över- och undervärme.



Tillagning:

3. Skala morötter, palsternackor och sötpotatis, och skär i tärningar eller bitar. Skala och dela lökarna i fyra bitar. Lägg alla grönsaker i en skål och blanda med ca 3 msk olivolja. Krydda med salt och peppar. Blanda ned timjan- och rosmarinkvistarna. Lägg allt i ett skikt på en liten bakplåt, droppa ev. över något mer olja. Rosta i förvärmad ugn i ca 25 minuter, tills att grönsakerna är nästan helt mjuka.
4. Under tiden: skölj äpplet, dela det i fyra delar, ta ur kärnorna och skär i klyftor. Låt kikärterna rinna av, och skölj under rinnande vatten. Blanda grönsakerna försiktigt på plåten efter de 25 minuternas tillagningstid. Tillsätt äppelklyftorna och kikärterna, och fördela över grönsakerna. Sätt tillbaka plåten i ugnen och tillaga i ytterligare 12-15 minuter.
5. Avlägsna örtstjälkarna och servera ugnsgränsakerna med CAMBOZOLA-dippen.

TIPS: det går också bra att tillaga dubbla mängden, man behöver då bara en större plåt.

