

BAGTE RODFRUGTER OG BAGTE SVAMPE MED FETA

Hygiejne

- Vask hænder grundigt med varmt vand og sæbe

Ingredienser

- 2 løg
- 4 fed hvidløg
- 150 feta
- 16 portobellosvampe
- 1 citron
- Krydderier (f.eks oregano, timian, salt og peber)
- 1 bundt frisk krydderurt
- Olie
- 800 g/10 kartofler

Sådan gør i

Svampe

1. Snit løg, hvidløg og krydderurter i fine stykker
2. Bland de fine stykker sammen med smuldret feta, saften fra en citron, krydderier, lidt olie i en skål
3. Klargør svampe ved at rense dem fra jord
4. Del fylDET i 8 og fyld det i de 8 svampe
5. Bag svampe til feta er gylden brun

Rodfrugter

6. Snit rodfrugter i små stykker
7. Bland de snittede rodfrugter med olie og krydderier
8. Bag dem på bålet til det er gennem bløde