

# Bagte rodfrugter med kapers, ansjoser, ramsløg og citron

2 personer

Bagte rodfrugter

**200 g græskar (butternut eller hokkaido),**

**uden skind og kerner**

**200 g knoldselleri uden skræl**

**300 g kartofler med skræl**

**1 skrællet gulerod**

**1-2 persillerødder**

**3 spsk. olivenolie**

**saft af 1/2 citron**

**6 ansjoser i olivenolie**

**12 små sorte oliven med sten (italienske eller franske)**

**4 fed hvidløg**

**5-6 stilke timian/merian/rosmarin eller lign.**

**1 tsk. fennikelfrø, knust i morter**

**havsalt og friskkværnet peber**

Grøn salsa

**3 spsk. olivenolie**

**1/2 dl finthakket ramsløg**

**1/2 dl finthakket persille**

**1 spsk. kapers**

**3 spsk. citronsaft**

**ca. 1 tsk. citronskal**

**1) Bagte rodfrugter:** Skyl alle rodfrugterne og skær dem i grove stykker på ca. 2 x 5 cm, græskarstykkerne må gerne være en smule større, da de er hurtigere møre, kom alle rodfrugter på en bageplade med bagepapir.

Mas alle oliven med en kop eller lign. og tag stenen ud. Hak oliven, ansjoser og hvidløg fint og bland dem i en skål med olivenolie, citronsaft, knuste fennikelfrø, havsalt og peber.

Vend olivenblandingen med timianstilke og hæld det over rodfrugterne, bland det hele grundigt så alle rodfrugter er dækkede, fordel i et lag på bagepladen og kom det i ovnen ved 220 grader varmluft i 15 min, vend derefter rundt i rodfrugterne og skru ovnen ned til 200 grader og bag dem i 10-15 min mere, til de er møre og gyldne.

Lad dem være lune og ikke brandvarme, når de serveres.

**2) Grøn salsa:** Hak kapers og bland med de hakkede krydderurter, olivenolien og citronsaft. Riv lidt citronskal i og smag til med salt og peber. Lad salsaen trække min. 10 min.

**3) Anretning:** Riv brødet i grove stykker på ca 2 x 2 cm. Varm en lille pande op, kom olivenolien på og rist brødet gyldent og sprødt.

Fordel de lune rodfrugter på tallerkener, kom en god skefuld yoghurt på hver portion, derefter en skefuld grøn salsa, drys med det sprøde hvedebrød og riv lidt citronskal ud over.