



### **Ugnsbakad morot med oliver och persilja**

För 4 personer

1 kg morötter, delade på längden

1 dl rapsolja

100 g mild riven ost

100 g oliver

1 rödlök (100 g), tunna skivor

1 citron (100 g), skal och saft

50 g hackad persilja

Salt och peppar

Ta bort så lite som möjligt från morötterna. Dela och lägg dem på en ugnsplåt. Häll på olja, salt och peppar. Tillred i ugnen på 200 grader cirka 30-40 minuter. Då ska de ha fått färg på ovansidan.

Fördela ost, lök, oliver, citronskal och saft samt persilja på morötterna. Smaka av med salt, peppar och olja. Servera på ugnsplåten så maten håller värmen.

Morötterna kan serveras som de är eller med en bit fisk eller kött eller med såsen nedan.