

Ugnsrosta rotfrukterna när de börjar bli småtråkiga på vårkanten och servera dem med en sås gjord på vårens förska gröna

- Blandade rotfrukter, vad man tycker om: morötter, palsternackor, kålrötter o.s.v.. Lök går också bra, om man vill.
- Olja, valfri
- Salt, gärna flingsalt
- Färska timjankvistar, om det finns
- Lite honung
- Lite citron

Skrubba/skala rotfrukter, skär i bitar och lägg i en ugnsform med lite olja eller annat matfett. Sätt dem i ugnen på 225 grader och låt dem bli mjuka. Det brukar ta 30-40 min, beroende på bitarnas storlek. Lägg med några timjankvistar på slutet att steka med. När rotfrukterna är mjuka och har lite rostad färg tar man ut dem och saltar lätt. Extra läckert blir det att tillsätta nån tesked honung och lite pressad citron och blanda runt.

- Färskt grönt - kirskaål, spenatblad, ängssyra, persilja, dragon, maskrosblad... vad man har och tycker om
- Olja, gärna fin olivolja
- Vitlök, pressad
- Citron, pressad
- Salt och peppar

Skölj det gröna och hacka mycket fint, eller kör i mixer. Blanda i olivolja, vitlök, citron och smaka av med salt och peppar. Det är lättast att köra alltihopa i mixer, om man har. Servera såsen till de ugnsrostade rotfrukterna. Den är också god som salladsdressing eller på pasta.