

Méli mélo de légumes grillés au four

Patates douces, Recette



4 pers

20 min

35 min

Ingrédients

250gr de carottes

150gr de persil racine

2 patates douces

1 oignon rouge

Ail, thym, huile d'olive

Préparation

Étape 1

Préchauffez le four à 200°

Étape 2

Pelez les légumes et découpez-les en bâtonnets.

Disposez les bâtonnets sur une platine de four en une seule couche.

Étape 3

Arrosez d'huile d'olive, ail, thym, sel et poivre selon votre goût.

Mélanger et re-disposer en une seule couche.

Étape 4

Faites rôtir 30-35 minutes

Délicieux avec de la viande rouge ou blanche

Contact



Téléphone

+ 32 472 90 2114



Email

fermedevillers@outlook.be



Adresse

Rue de Celles, 48
4450 Hologne-sur-Geer



Politique de confidentialité

Bel Go Bio SCRL
TVA 069545648