

# UUNIJUUREKSET

(4 annosta)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

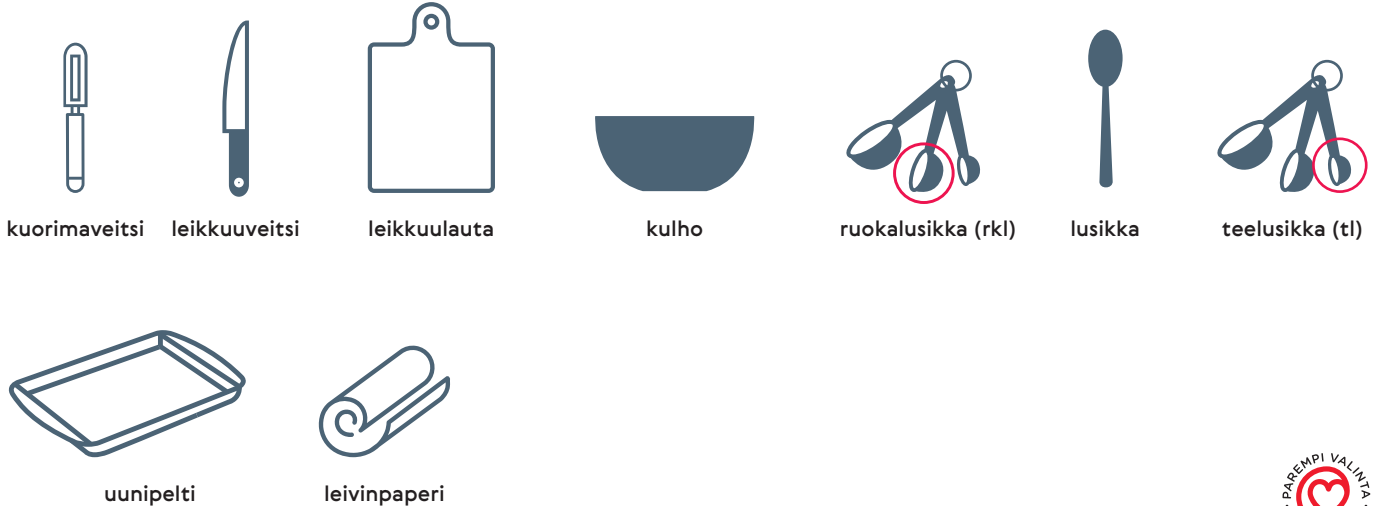
300 grammaa porkkanaa  
300 grammaa lanttua  
200 grammaa palsternakkaa  
150 grammaa punajuurta  
2 sipulia  
2 ruokalusikallista öljyä  
1 ruokalusikallista rosmariinia  
½ teelusikallista suolaa  
½ teelusikallista mustapippuria



## Raaka-aineet

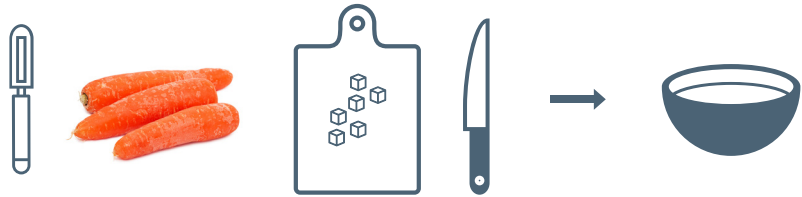


## Työvälineet

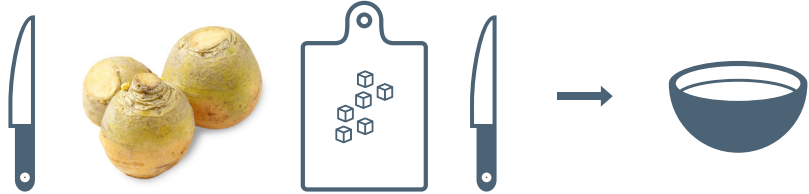


## Tee uunijuurekset näin

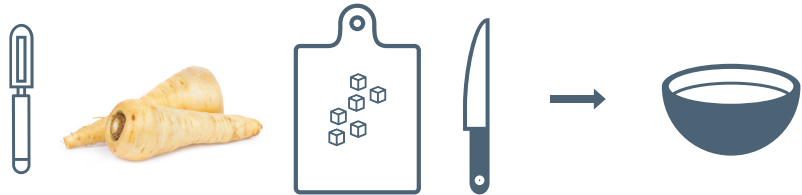
- 1 Kuori **300 grammaa porkkanoita**. Pilko 1 sentin paksuisiksi suikaleiksi. Kaada palat kulhoon.



- 2 Kuori **300 grammaa lanttua**. Pilko ½ sentin paksuisiksi suikaleiksi. Kaada palat kulhoon.



- 3 Kuori **200 grammaa palsternakkaa**. Pilko 1 sentin paksuisiksi suikaleiksi. Kaada palat kulhoon.



- 4 Kuori **150 grammaa punajuuria**. Pilko ½ sentin paksuisiksi suikaleiksi. Kaada palat kulhoon.



- 5 Kuori **2 sipulia**. Leikkaa sipulit lohkoiksi. Kaada lohkot kulhoon.



- 6 Mittaa kulhoon **2 ruokalusikkaa öljyä**. Sekoita lusikalla.



- 7 Kaada kasvikset pellille leivinpaperin päälle.

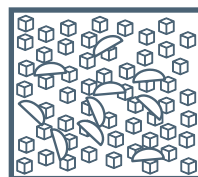


- 8 Ripottele kasvien päälle **1 ruokalusikallinen rosmariinia**.



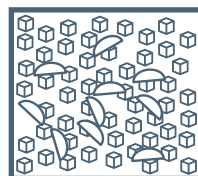
9 Ripottele kasvisten päälle  
**½ teelusikallinen suolaa.**

½ X



10 Ripottele kasvisten päälle  
**½ teelusikallinen mustapippuria.**

½ X



11 Paista kasviksia uunissa  
**200 asteessa 40–60 minuuttia**  
eli kunnes juurekset ovat kypsiä.

200 °C



VINKKI!  
VAIHELE KASVIKSIDA  
MAKUSI MUKAAN.