

## OVNSBAKTE GRØNNSAKER MED INGEFÆR, CHILI og HVITLØK

### Du trenger:

1 – 2 løk

½ paprika

½ søtpotet eller 1 - 2 poteter

½ squash

¼ selleriot

1 - 2 gulrøtter

soltørket tomat

litt oliven

en god klunk olivenolje (½ dl)

3 dl grønnsaksbuljong

(litt balsamicoeddik)

saften av ½ sitron

1 stk chili

1 ss frisk, revet ingefær

noen fedd hvitløk, finhakket

1 ss sukker

salt, pepper (+ annet krydder du liker)

### Slik gjør du:

Vask og del opp grønnsakene som du vil; staver, terninger eller skiver. Bland alle grønnsakene i en smurt, ildfast form. Bland sammen olivenolje, buljong, (balsamico), sitronsaft, ingefær, chili, hvitløk, krydder og sukker. Hell dette over formen, Bak formen i ca 40 min på 225 grader, eller til grønnsakene er møre – prøv deg fram!

**Bon appetit!**