

Hunajaiset juurekset grillissä

- porkkanoita
- palsternakkaa
- naurista
- lanttua
- timjamia
- kylmäpuristettua Virgino-rypsiöljyä
- hunajaa
- suolaa ja mustapippuria
- kokonainen valkosipuli, öljyä, suolaa

Leikkaa juurekset suupalan kokoisiksi paloiksi. Öljyä juurekset kulhossa ennen grillaamista, ne voi halutessaan myös esikypsentää keittämällä. Grillaa juurekset kypsiksi. Halkaise ja öljyä valkosipuli, hiero leikkuupintaan vähän suolaa. Grillaa kunnes valkosipuli on lempeän kypsä ja pehmeä.

Mausta juurekset suolalla ja pippurilla. Lisää silputtua tuoretta timjamia ja kylmäpuristettua rypsiöljyä kiiltoa tuomaan, ja valuta pintaan vielä hieman juoksevaa hunajaa. Tarjoa juurekset kasvisruokana sellaisenaan tai grillatun lihan tai kalan kera.