



Juureksia ja vuohenjuustoa

4 hengelle

- 7-8 eriväristä porkkanaa (punaisia, liiloja, keltaisia ja oransseja)
 - 2 raitajuurta
 - 2 parsakaalin vartta
 - 2-3 naurista
 - 2 valkosipulin kynttä
 - 1/4 dl oliiviöljyä
 - 1 rkl vaahterasiirappia
 - suolaa
 - mustapippuria
- 200 g murenevaa vuohenjuustoa

Leikkaa juurekset tikuiksi ja lohkoiksi ja levitä ne uunipellille leivinpaperin päälle. Viipaloi valkosipulin kynnet ja sekoita ne juuresten joukkoon.

Pirskota juuresten päälle oliiviöljyä ja mausta ne suolalla ja pippurilla. Murenna vuohenjuusto lopuksi juuresten päälle.

Paista juureksia 200 asteessa n. 20 minuutin ajan, kunnes juurekset ovat sopivan kypsiä, mutta sisältä vielä hieman rapsakoita. Kypsymisaika riippuu palojen koosta.