

Baconlindade svartrotsbuketter med timjan

BACONLINDADE SVARTROTSBUKETTER

Receptet är för 2 portioner

1 påse	svartrötter (c:a 10 st)
1 st	citron
6 st	baconskivor
1 bukett	timjan
Efter tycke & smak	havssalt/himalayasalt
Efter tycke & smak	svartpeppar
Efter tycke & smak	olivolja

HUSGERÅD

Skalkniv
Kastrull
Ugnsform

Baconlindade svartrotsbuketter med timjan

Baconlindade svartrotsbuketter med timjan

Gör så här

- Sätt ugnen på 175 grader
- Skölj och skala svartrötterna, skär dem på hälften (eller i tre delar, beroende på längd) och lägg i en kastrull med vatten och saften från citronen
- Koka i ca 15 minuter
- Bunta ihop några stycken tillsammans med en timjansbukett och bind ihop bunten med en skiva bacon
- Lägg ut buntarna i en ugnsfast form, ringla över olivoljan, salta och peppra
- Rosta i ugn tills baconet blir gyllenbrunt

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se](https://www.bodystore.se) [\[shoppingcarticon\]](#)