

Ugnsrostad vitkål

UGNSROSTAD VITKÅL

För 4 personer

1st medelstort vitkålshuvud

Efter tycke & smak olivolja

Efter tycke & smak himalayasalt/havssalt

HUSGERÅD

Kniv

Ugnsrostad vitkål

Ugnsrostad vitkål

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Dela och skär vitkålen i ca 1 cm tjocka skivor
- Ringla olivolja på en djup plåt
- Lägg ut skivorna över plåten
- Ringla på rikligt med olivolja
- Strö över havssalt
- Ugnsrosta vitkålen i övre delen av ugnen i ca 50 minuter
- Vitkålen är klar när den är mjuk och fått bra med färg

Ugnsrostad vitkål 1

Ät och Njut tillsammans med t.ex vår [Köttfärspanna](#), en god köttbit, kyckling eller fisk.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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