

# Rødbeder, svampe og rosmarin vendt med linser



## Rødbeder, svampe og rosmarin vendt med linser

- 350 g rødbeder, skrællede og skåret i både
- 1 rødløg, skåret i både
- 1 fed hvidløg, knust
- 150 g champignon, skåret i halve
- 1 lille håndfuld pinjekerner
- 4-5 spsk olivenolie
- 3 rosmarinstilke, hakkede
- salt og peber

- 200 g kogte grønne linser, evt. fra dåse eller papkarton
- 3 spsk. balsamicoeddike
- 1 håndfuld friske hakkede krydderurter, fx dild, persille og purløg

1. Kom rødbeder, løg og hvidløg i et ovnfast fad, så det hele ligger i et lag, og sæt fadet i en 190 °C varm ovn.
2. Efter 25 minutter fordeles champignoner og pinjekerner i fadet.
3. Dryp med det meste af olien, drys med rosmarin og krydr med salt og peber.
4. Sæt fadet i ovnen yderligere 25 minutter, til rødbederne er lige netop møre.
5. Kom linser, balsamicoeddike og den resterende olie i fadet og sæt det i ovnen 5 minutter mere.
6. Retten drysses med friske hakkede krydderurter.