



## Hovedret

### Revelsben m. bagte rodfrugter og tzatziki.

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 8 - 12 stk. Revelsben med godt med kød på
- 1 stk. Løg (i skiver el. grovhakket)
- 10 stk. Hele peberkorn, 2 laurbærblade, 6 knuste enebær

#### Marinade:

- 2 spsk. Vineddike
- 1 dl. Appelsinjuice
- 3 spsk. Olie
- 2 fed Hvidløg (presset el. fint revet)
- 1 spsk. Mørk farin
- 1 ds. Tomatkoncentrat
- salt og peber

#### Rodfrugter:

- Ca. 1 kg. Rodfrugter blandede eks. (selleri, pastinak, rødbede, jordkok, kartoffel) 3-4 forskellige slags giver en god smag
- 3 spsk. Olie
- 2-3 Timiankviste

#### Fremgangsmåde:

Kog benene i en gryde med løg og krydderier i ca. ½ time. Lad dem køle af. Bland alt til marinaden, kom ben og marinade i en frostpose, vend den nogle gange i den time de skal marinere. Læg de marinerede ben i en bradepande med marinaden og steg dem i ovnen i ca. ½ time ved 200°, vend dem undervejs nogle gange. Læg dem på en rist i ovnen og giv dem tilsidst lidt af grillen på begge sider, pas på de ikke får for meget og bliver for tørre.

**Rodfrugter:** Rens/skræl frugterne, skær dem i mindre ikke for små stykker. Blancher rødderne i kogende, letsaltet vand i 4-5 min. og lad dem dryppe af i en si. Kom dem i et ildfast fad, bland dem med olien, krydr med salt og peber, læg timiankvistene imellem og giv dem ca. 30 min. i ovnen ved 200°, til de er pænt gyldne.