

Stegt butternut squash

Ingredienser:

1 butternut squash – skrælet, udkernet og skåret i ca. 3 x 3 cm. tern

2 spsk. olivenolie

2 fed finthakket hvidløg

Salt og peber

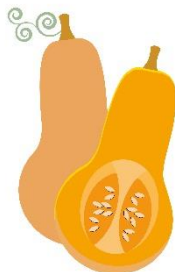
Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader

Bland butternut squash, olivenolie og hvidløg i en skål og krydr med salt og peber

Fordel butternut squashen på en bageplade og lad den bage i ovnen i ca. 25 min. indtil den er let gylden

HØSTINDSAMLING 2018
Plant **håb** i verden



Grillet butternut squash

Ingredienser:

1 butternut squash – skrælet og skåret i skiver

1 tsk olivenolie

Tilberedning:

Tænd for grillen på medium varme

Pensl begge sider af butternut squashens skiver med olie

Grill skiverne ca. 7 min på hver side til de er let brune og bløde

HØSTINDSAMLING 2018
Plant **håb** i verden

