

Chou Rave rôti

INGRÉDIENTS:

3 choux raves, pelés et coupés en cubes
Sel et poivre au goût
1 cuil. à table d'huile d'olive
1 gousse d'ail émincée

PRÉPARATION

Chauffer le four à 450F.

Couper le chou rave en cubes.

Combiner l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre dans un grand bol.

Mettre les cubes de chou rave dans le mélange d'huile et brasser pour bien recouvrir.

Étendre le chou rave sur une tôle à biscuits en s'assurant que les morceaux ne sont pas superposés.

Rôtir environ 15 à 20 minutes en brassant occasionnellement pour doré tous les côtés.

Sortir du four rapidement et servir immédiatement.

Source: <http://vegetarianhostess.blogspot.com/2010/07/roasted-kohlrabi-vegan-gluten-free.html>