



ROASTED TURNIPS WITH BALSAMIC VINEGAR

SERVINGS: 2-3

INGREDIENTS:

- 2 large turnips
- 1 T olive oil
- 1 T balsamic vinegar
- Salt and freshly ground black pepper to taste

DIRECTIONS:

1. Preheat oven to 450F
2. Spray a baking sheet with non-stick spray or olive oil.
3. Cut the stem and root end off the turnips and cut in half lengthwise.
4. Peel turnips with vegetable peeler, then cut into bite-sized pieces. If using small turnips, it is not necessary to peel.
5. Whisk together olive oil, balsamic vinegar, salt, and pepper.
6. Put turnips in a bowl and toss with the balsamic mixture, turning them over a few times so they're well-coated with the oil and vinegar.
7. Spread turnips in a single layer on the baking sheet, arranging them with a flat side down.
8. Roast turnips 25 minutes; then remove the pan and turn each one over so a different side is touching the pan.
9. Roast about 10 minutes more, until turnips are softened and lightly browned.
10. Serve hot.



TURNIPS ASADOS CON VINAGRE BALSAMICO

Porciones: 2-3

INGREDIENTES:

- 2 nabos grandes
- 1 T de aceite de oliva
- 1 T de vinagre balsámico
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto.

DIRECCIONES:

1. Precaliente el horno a 450F
2. Rocíe una bandeja para hornear con aceite en aerosol o aceite de oliva.
3. Corte el extremo del tallo y la raíz de los nabos y córtelos por la mitad a lo largo.
4. Pelar los nabos con un pelador de verduras, luego cortarlos en trozos pequeños. Si se utilizan nabos pequeños, no es necesario pelarlos.
5. Mezcle el aceite de oliva, el vinagre balsámico, la sal y la pimienta.
6. Ponga los nabos en un tazón y mezcle con la mezcla de balsámicos, dándoles vuelta unas cuantas veces para que estén bien cubiertos con el aceite y el vinagre.
7. Extienda los nabos en una sola capa sobre la bandeja para hornear, colocándolos con un lado plano hacia abajo.
8. Asar los nabos 25 minutos; luego retire la sartén y gire cada una para que un lado diferente toque la sartén.
9. Asar unos 10 minutos más, hasta que los nabos se ablanden y se doren ligeramente.
10. Servir caliente.