



## Rostad pumpa

### Ingredienser 6 personer

---

1 kg	pumpa
2 st	vitlösklyftor
0,5 dl	persilja
2 msk	olivolja
	salt, peppar

### Tillagning

---

1. Dela pumpan och skär bort skalet. Skär pumpaköttet i tärningar. Hacka vitlök och persilja och blanda med olja, salt och peppar.
2. Vänd ner pumpatärningarna och blanda runt. Lägg på plåt med bakpapper och baka i ugn i 200 grader i 30 minuter.