

# FALL VEGETABLE ROAST



NeighborImpact  
Food Bank



## Ingredients

- 3 tablespoons olive oil
- 3 minced garlic cloves
- 2 teaspoon smoked paprika
- 2 medium turnips
- 1 rutabega, peeled and cubed
- 1/2 butternut squash, peeled and cubed
- 6 carrots, peeled
- 12 ounces halved baby Yukon Gold potatoes
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 1 teaspoon kosher salt
- fresh ground pepper to taste

\*Feel free to add any other hearty root vegetables to the mix (steer clear of greens such as broccoli as they will burn before the other vegetables.)

## Instructions

Preheat oven to 450°F. Heat olive oil in a small skillet over medium. Add minced garlic cloves and smoked paprika; cook until fragrant, about 2 minutes. Peel turnips, and cut into wedges. Combine turnip wedges, halved baby Yukon Gold potatoes, peeled carrots, cubed rutabaga, squash, and garlic oil in a large bowl; toss. Place on a baking sheet lined with parchment paper. Bake until golden, about 20 minutes, stirring halfway through. Toss with chopped fresh parsley, fresh lime juice, and kosher salt.

# VERDURAS DE OTOÑO



NeighborImpact  
Food Bank

## Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharaditas de pimentón ahumado
- 2 nabos medianos
- 1 colinabo, pelado y en cubos
- 1/2 calabaza, pelada y cortada en cubitos
- 6 zanahorias, peladas
- 12 onzas de patatas baby Yukon Gold cortadas por la mitad
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal
- pimienta recién molida al gusto
- Siéntase libre de agregar cualquier otro tubérculo abundante a la mezcla (evite las verduras como el brócoli, ya que se quemarán antes que las otras verduras).

## Instrucciones

Precalienta el horno a 450°F. Calienta el aceite de oliva en una sartén pequeña a fuego medio. Agrega los dientes de ajo picados y el pimentón ahumado; cocine hasta que esté fragante, aproximadamente 2 minutos. Pele los nabos y córtelos en gajos. Combine los gajos de nabo, las papas Yukon Gold pequeñas cortadas por la mitad, las zanahorias peladas, el colinabo en cubos, la calabaza y el aceite de ajo en un tazón grande; sacudida. Colóquelo en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Hornee hasta que esté dorado, aproximadamente 20 minutos, revolviendo a la mitad. Mezcle con perejil fresco picado, jugo de limón fresco y sal.