



Honey Roasted Beets



Neighbor**Impact**
Food Bank

Ingredients

- 2 tablespoons avocado oil
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground pepper
- 2 pounds medium beets, peeled, halved, and cut into wedges
- 2 tablespoons honey
- 2 tablespoons lemon juice

Instructions

- Place a large rimmed baking sheet in the oven. Preheat to 425 degrees
- Stir oil, salt and pepper together in a bowl. Add beets and toss well to coat. Transfer the beets to the hot baking sheet and roast until tender, about 20-25 minutes.
- Remove from oven and drizzle with honey and lemon juice, tossing to coat. Continue roasting until tender, about 5 minutes more.



Honey Roasted Beets



NeighborImpact
Food Bank

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de aguacate
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta molida
- 2 libras de remolacha mediana, pelada, cortada por la mitad y cortada en gajos
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de jugo de limón

Direcciones

- Coloque una bandeja para hornear con borde grande en el horno. Precalentar a 425 grados
- Mezcle el aceite, la sal y la pimienta en un bol. Agregue las remolachas y revuelva bien para cubrirlas. Transfiera las remolachas a la bandeja para hornear caliente y ase hasta que estén tiernas, aproximadamente de 20 a 25 minutos.
- Retirar del horno y rociar con miel y jugo de limón, revolviendo para cubrir. Continúe asando hasta que estén tiernos, unos 5 minutos más.

NeighborImpact es un proveedor que ofrece oportunidades de igualdad
Visita <https://www.neighborimpact.org/get-help/get-food/recipes/> para mas recetas!