Simple Roasted Turnips

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4 servings **Total Time:** 40 minutes

Ingredients:
1 ½ pounds turnips peeled and cut into bite sized pieces
2 teaspoons olive oil
⅛ teaspoon ground sage
kosher salt & pepper to taste
2 teaspoons butter

1. Preheat oven to 425°F.
2. Toss turnips with olive oil, sage, salt & pepper.
3. Roast 30-35 minutes or until tender.
4. Remove from the oven, toss with butter and season to taste.

Adapted from: spendwithpennies.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Simple Roasted Turnips

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4 servings **Total Time:** 40 minutes

Ingredients:
1 ½ pounds turnips peeled and cut into bite sized pieces
2 teaspoons olive oil
⅛ teaspoon ground sage
kosher salt & pepper to taste
2 teaspoons butter

1. Preheat oven to 425°F.
2. Toss turnips with olive oil, sage, salt & pepper.
3. Roast 30-35 minutes or until tender.
4. Remove from the oven, toss with butter and season to taste.

Adapted from: spendwithpennies.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Nabos Asados Sencillos

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 40 minutos

Ingredientes:
1 ½ libras de nabos pelados y cortados en trozos del tamaño de un bocado
2 cucharaditas de aceite de oliva
⅛ cucharadita de salvia molida
sal kosher y pimienta al gusto
2 cucharaditas de mantequilla

1. Precaliente el horno a 425°F.
2. Mezcle los nabos con aceite de oliva, salvia, sal y pimienta.
3. Asar 30-35 minutos o hasta que estén tiernos.
4. Sacar del horno, mezclar con mantequilla y sazonar al gusto.

Adaptado de: spendwithpennies.com
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Nabos Asados Sencillos

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 40 minutos

Ingredientes:
1 ½ libras de nabos pelados y cortados en trozos del tamaño de un bocado
2 cucharaditas de aceite de oliva
⅛ cucharadita de salvia molida
sal kosher y pimienta al gusto
2 cucharaditas de mantequilla

1. Precaliente el horno a 425°F.
2. Mezcle los nabos con aceite de oliva, salvia, sal y pimienta.
3. Asar 30-35 minutos o hasta que estén tiernos.
4. Sacar del horno, mezclar con mantequilla y sazonar al gusto.

Adaptado de: spendwithpennies.com
Para Informacion sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664