



Roasted Radishes

INGREDIENTS

- 1 lb. radishes, ends trimmed and halved
- 1 tbsp cooking oil
- 1/2 tsp salt
- 1/4 tsp pepper
- 2 garlic cloves, minced
- 1/4 tsp dried parsley, chives or dill

INSTRUCTIONS

1. Preheat oven to 425°F.
2. In a bowl, combine the radishes, oil, salt and pepper and toss until radishes are evenly coated. Spread radishes out in a large 9×13 inch baking dish.
3. Bake for 20-25 minutes, tossing every 10 minutes. Add the garlic and dried herbs and bake for an additional 5 minutes or until radishes are golden brown and cooked through.



Los Rábanos Asados

INGREDIENTES

- 1 libra de rábanos, con las puntas cortadas en mitades
- 1 cucharada de aceite de cocina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 2 dientes de ajo picados
- 1/4 de cucharadita de perejil seco, cebollino o eneldo

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 425 °F.
2. En un tazón, combine los rábanos, el aceite, la sal y la pimienta y mezcle hasta que los rábanos son uniformemente recubiertos. Difundir los rábanos en un gran 9×13 pulgadas para hornear.
3. Hornear durante 20-25 minutos, revolviendo cada 10 minutos. Agregar el ajo y las hierbas secas y hornear por 5 minutos más o hasta que los rábanos dorado y cocido.