

Turnip Fries

Ingredients:

3 pounds turnips	1 teaspoon paprika
1 tablespoon oil	1 teaspoon onion powder
1/3 cup parmesan cheese, grated	
1 teaspoon garlic salt	

Directions:

1. Preheat oven to 425°F.
2. Cover baking sheet with aluminum foil and spray with nonstick spray.
3. Peel turnips, cut into French fry size sticks.
4. Place in large bowl, toss with oil.
5. Add spices and parmesan cheese to large resealable bag and mix. Place oiled turnips into bag and shake to coat evenly.
6. Spread on baking sheet.
7. Bake for approximately 20 minutes or until outside is crispy.
8. Serve hot. Serves 8.

Bastones de nabos

Ingredientes:

3 libras (1,4 kg) de nabos

1 cucharada de aceite

1/3 taza de queso parmesano rallado

1 cucharadita de sal de ajo

1 cucharadita de pimentón

1 cucharadita de cebolla en polvo

Preparación:

1. Precaliente el horno a 425 °F (218 °C).
2. Cubra la bandeja de horno con papel de aluminio y pulverice con spray antiadherente.
3. Pele los nabos, córtelos en bastones del tamaño de las papas fritas.
4. Colóquelos en un cuenco grande y mezcle con el aceite.
5. Añada las especias y el queso parmesano en una bolsa grande con cierre hermético y mezcle. Coloque los nabos con aceite en la bolsa y agítela para mezclar todo uniformemente.
6. Extienda sobre la bandeja de horno.
7. Hornee durante aproximadamente 20 minutos o hasta que el exterior esté crujiente.
8. Sírvalos calientes. Rinde 8 porciones.