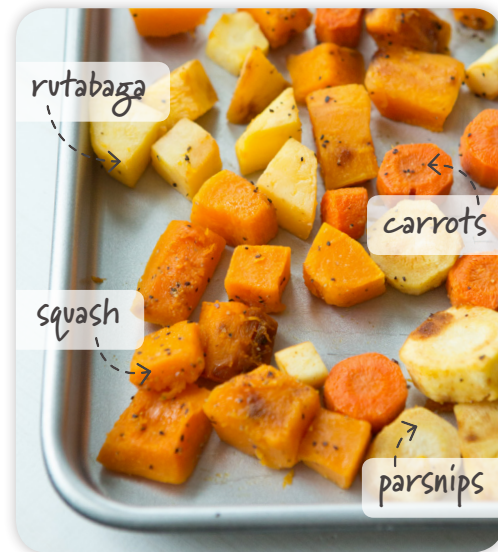


## roasted fall veggies

1. Wash and peel vegetables of your choice. Cut into equal size pieces.
2. Toss 6 cups of veggies with 2 tablespoons olive oil or vegetable oil. Sprinkle with salt and black pepper.
3. Spread veggies on a large metal baking sheet in a single layer.
4. Roast in a 450° oven for 30 to 40 minutes. Stir a couple times while roasting.

Serve roasted veggies with a pork chop, hamburger patty or baked chicken.



## verduras de otoño asadas

1. Lave y pele las verduras elegidas. Corte en trozos del mismo tamaño.
2. Mezcle 6 tazas de verduras con 2 cucharadas de aceite de oliva o aceite vegetal. Rocíe con sal y pimienta negra.
3. Esparza las verduras en una sola capa en una placa de metal para horno.
4. Hornee a 450° entre 30 y 40 minutos. Revuelva un par de veces mientras se asan.

Sirva las verduras asadas con una costilla de cerdo, pollo asado o una hamburguesa.

