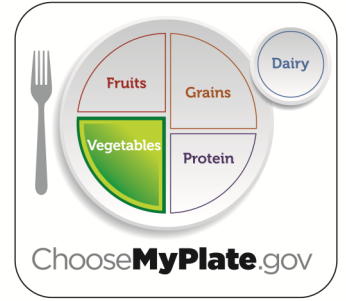
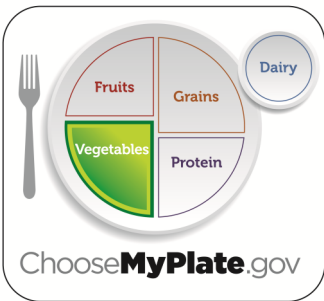


# Rutabaga/Nabo Sueco

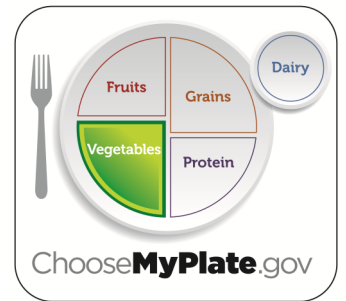


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕

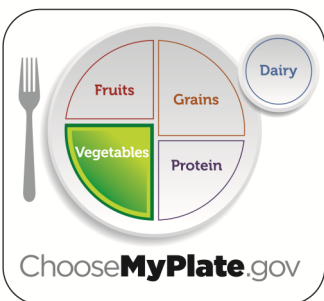


# Rutabaga/Nabo Sueco

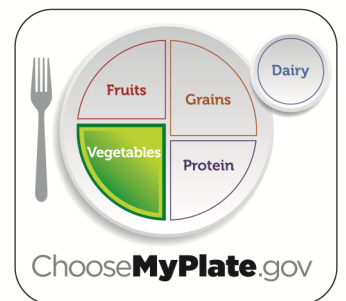


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕



# Rutabaga/Nabo Sueco



Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

- Peel rutabagas and chop into cubes. Add to a pot of water and boil until tender. Drain water and mash boiled rutabagas. Add your favorite herbs and toppings to these delicious mashed rutabagas.

- Peel rutabagas and chop into cubes. Toss with olive oil and your favorite seasoning and roast in the oven until golden.

- Thinly slice rutabagas and layer in a baking dish with a low-fat béchamel sauce to make a healthier gratin.



- Peel rutabagas and chop into cubes. Add to a pot of water and boil until tender. Drain water and mash boiled rutabagas. Add your favorite herbs and toppings to these delicious mashed rutabagas.

- Peel rutabagas and chop into cubes. Toss with olive oil and your favorite seasoning and roast in the oven until golden.

- Thinly slice rutabagas and layer in a baking dish with a low-fat béchamel sauce to make a healthier gratin.



- Peel rutabagas and chop into cubes. Add to a pot of water and boil until tender. Drain water and mash boiled rutabagas. Add your favorite herbs and toppings to these delicious mashed rutabagas.

- Peel rutabagas and chop into cubes. Toss with olive oil and your favorite seasoning and roast in the oven until golden.

- Thinly slice rutabagas and layer in a baking dish with a low-fat béchamel sauce to make a healthier gratin.

- Pelar los nabos y cortarlos en cubitos. Agregue a una olla de agua y dejar hervir hasta que estén tiernos. Escorra el agua y haga un puré de los nabos hervidos. Agregue sus hierbas y coberturas favoritas a este delicioso puré de nabos.

- Pelar los nabos y cortarlos en cubitos. Mezcle con aceite de oliva y su condimento favorito para asar en el horno hasta que este dorado.

- Corte los nabos finamente y colóquelos en una charola para hornear con una salsa de bechamel bajo en grasa para preparar un gratinado más saludable.

- Pelar los nabos y cortarlos en cubitos. Agregue a una olla de agua y dejar hervir hasta que estén tiernos. Escorra el agua y haga un puré de los nabos hervidos. Agregue sus hierbas y coberturas favoritas a este delicioso puré de nabos.

- Pelar los nabos y cortarlos en cubitos. Mezcle con aceite de oliva y su condimento favorito para asar en el horno hasta que este dorado.

- Corte los nabos finamente y colóquelos en una charola para hornear con una salsa de bechamel bajo en grasa para preparar un gratinado más saludable.

- Pelar los nabos y cortarlos en cubitos. Agregue a una olla de agua y dejar hervir hasta que estén tiernos. Escorra el agua y haga un puré de los nabos hervidos. Agregue sus hierbas y coberturas favoritas a este delicioso puré de nabos.

- Pelar los nabos y cortarlos en cubitos. Mezcle con aceite de oliva y su condimento favorito para asar en el horno hasta que este dorado.

- Corte los nabos finamente y colóquelos en una charola para hornear con una salsa de bechamel bajo en grasa para preparar un gratinado más saludable.