

RECEPT

ORIENTALISK ROTFRUKTSSALLAD



Tillagning

Sätt ugnen på 225°C. Häll ut en påse Rotfruktsstavar i ett ugnbleck. Häll på spiskummin, kanel, salt och svartpeppar. Tillsätt 2 msk av rapsoljan och vänd runt så allt blir inoljat.

Rosta i ugnen i ca 15- 20 min, rör om efter halva tiden. Tänk på att rotfrukterna ska vara krispiga och al dente. Under tiden förbered din dressing till rotfrukterna:

Blanda citronsaft, rivet citronskal, apelsinsaft, rivet apelsinskal, honung, granatäppelsirap samt resterande rapsolja. Blanda ihop och smaka av med salt och svartpeppar.

Tag ut rotfrukterna från ugnen och häll över dressing och russin. Vänd runt och låt rotfrukterna svalna.

Till servering:

Vänd ihop dina rotfrukter med smulad fetaost, hackad persilja, mynta, rostade kikärter samt rödlök. Pressa över lite granatäppelkärnor till ditt upplägg.

Ingredienser

- 2 kg Rotfruktsstavar
- 2 msk pressad citron och rivet skal av ½ citron
- 2 msk pressad apelsin och rivet skal ¼ av apelsin
- 2 msk granatäppelsirap
- 6 msk rapsolja
- 2 msk honung
- 1 tsk spiskummin
- ½ tsk kanel malen
- salt, svartpeppar
- 50 g hackad persilja färsk
- ½ kruka färsk mynta, hackad
- 100 g rostade kikärter
- 100 g fetaost
- 100 g russin
- 100 g skivad rödlök
- 1-2 granatäpple beroende på tycke och smak kan uteslutas helt om man vill.