

Bagt rødbedesalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Salat

- 500 g rødbeder
- 150 g frisk grønkål + lidt olivenolie
- 1 avocado
- 1/2 rødløg
- 100 g feta eller salatost

Dressing

- 1/2 dl olie
- 1 spsk. honning
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 1 spsk. æbleeddike (kan erstattes af citronsaft)
- 1 god tsk. spidskommen
- 1 tsk. karry
- 1 stor spsk. tahin
- 1 god tsk. kanel

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Vask rødbederne grundigt og skær dem i tern, ca. 1,5 x 1,5 cm og kom dem i et ovnfast fad.
3. Lav dressingen ved at blande alle ingredienserne i en skål
4. Hæld dressingen over rødbederne og kom fadet i ovnen, rødbederne bages til de er møre, det tager ca. 30 minutter. Vend dem gerne undervejs
5. Rengør og hak grønkål og kom det i en skål. Kom lidt olie over, som du masserer ind i kålen.
6. Hak rødløg fint og skær avocado ud i tern
7. Når rødbederne er færdige, kommes de (mens de er varme) over i skålen med grønkål, top med rødløg, avocado, feta og græskarkerner.