

Bagte gulerødder med yoghurtdressing

Opskrift til 2-3 som tilbehør

Samlet tid

35 minutters tid

Ingredienser

- 5-6 gulerødder med top + lidt olie, salt og peber
- 1 spsk. pistacienødder
- 1 lille håndfuld friske urter, gerne mynte og koriander
- 2 spsk. granatæblekerner

Yoghurtdressing

- 1 dl græsk yoghurt
- lidt salt og peber
- et godt drys kanel
- et godt drys spidskommen
- et godt drys koriander
- 1 spsk citronsaft

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skyl gulerødderne grundigt og skær det meste af toppen af. Flæk dem og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Kom lidt olie over og drys med salt og peber. Bag dem i 25 minutters tid til de er let møre. Der må gerne stadig være lidt bid, men de skal gerne være lidt møre i det.
3. Bland imens dressingen sammen i en skål
4. Tag kernerne ud af granatæblet
5. Pil også pistacienødderne ud af skallerne og hak dem groft.
6. Anret nu dine bagte gulerødder med yoghurtdressingen, granatæblekerner, pistacienødder og de friske krydderurter.