

Grønålssalat med bagt sød kartoffel og kikærter

Opskrift til 4 som tilbehør

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

I ovnen

- 1 stor sød kartoffel
- 1 dåse kikærter
- lidt olie, salt og peber

Dressing

- 1/2 dl olie
- godt med salt og peber
- 1 tsk. sød sennep
- 1 tsk. lys sirup eller flydende honning
- 1 spsk. citronsaft

Ellers

- 150 g grønål (snittet og klar til brug)
- 10-15 cherrytomater
- 1/4 rødløg
- 1/4 granatæble
- 1 håndfuld oliven (kan undlades)
- 2 spsk. høvlet parmesan ost

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Dræn kikærterne fra væsken og kom dem i et ovnfast fad. Rengør sød kartoffel og skær i mindre stykker. Kom det i fadet med kikærterne. Hæld lidt olie over og drys med salt og peber. Bag i ovnen i 20 minutters tid.
3. Imens blandes dressingen sammen i en skål
4. Resterende ingredienser gøres klar. Hvis ikke du har købt skyllet og plukket grønål, skal du selv igang. Snit også cherrytomater og rødløg. Pil granatæblekerner ud af dens hus. Dræn oliven og høvl parmesanost.
5. Nu skal salaten samles, kom grønål i en stor skål og hæld dressingen over. Klem det godt ind i dressingen.
6. Kom kikærter og sød kartoffel ved samt resterende.