

Gulerodssalat med kanel-olie

Opskrift til 4 personer

Denne gulerodssalat er lidt anderledes end den klassiske med revet gulerod, rosiner og solsikkekerner. Denne her har et twist af kanel og vanilje og det er så godt – lidt gulerodskage agtigt. Du må prøve denne luksus gulerodssalat.

Forberedelsestid

15 min

Samlet tid

15 min

Ingredienser

- 5-6 gulerødder
- 2 appelsiner
- 1/2 granatæble
- 1 håndfuld cremet feta
- 6 dadler (kan erstattes af rosiner)
- soyamandler: en håndfuld mandler + soya (kan undlades)
- 3 spsk. olie (en smagsneutral)
- 1 tsk. kanel
- 1/2 tsk. vaniljesukker
- 1 spsk. citronsaft
- smag til med salt og peber

Sådan gør du

1. Riv gulerødderne groft eller hak dem på en minihakker, hvis du har sådan en (det sparer man lidt tid på)
2. Kom appelsin, granatæblekerner, feta og hakkede dadler ved
3. Bag mandlerne i ovnen i 10 minutters tid ved 200 grader. Kom soya hen over dem og fjern dem hurtigt fra væsken, så de ikke ligger og bliver bløde
4. Lav dressingen ved at blande ingredienserne
5. Hæld den ud over salaten, hak mandlerne og top salaten med disse