

Lun fennikelsalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 fennikel
- 2 store rødløg
- 5-6 gulerødder (alt efter hvor store de er)
- 4 spsk. olivenolie
- 1/2 tsk. paprika
- 2 spsk. balsamico
- 1 tsk. agavesirup eller akaciehonning
- 1/2 tsk. salt
- 1 håndfuld pinjekerner
- 1 håndfuld frisk basilikum

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Rengør grøntsagerne og skær fennikel i "lange både" hvis det giver mening, gulerødder i grove strimler, rødløg i både. Kom det hele i et fad beklædt med bagepapir
3. I en lille skål blander du olie, paprika, balsamico, agavesirup og salt og hælder det ud over grøntsagerne
4. Bag det i ovnen i 20 minutters tid, til grøntsagern er bløde og gyldne
5. Server med pinjekerner og frisk basilikum. Pinjekernerne kan med fordel lige ristes lidt på en tør pande inden