

# Lun marokkansk gulerodssalat

Opskrift til 4

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter i alt

## Ingredienser

### Bagte gulerødder

- 6 gulerødder ((400 g))
- 1/2 dl olie
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 1 tsk. agavesirup (eller honning)
- 2 tsk. spidskommen
- 1 tsk. karry

### Andet

- 75 g frisk salat (jeg brugte rucola, men grønkål eller feldsalat kan også sagtens fungere)
- 100 g fetaost eller salatost (jeg brugte puck ost)
- 50 g mandler + 2 spsk. soya

## Sådan gør du

1. Tænd oven på 200 grader
2. Rengør gulerødderne og skær dem i skiver, kom dem i et ovnfast fad
3. Bland marinaden sammen af olie og krydderier og vend gulerødderne godt rundt her i – kom dem i ovnen og bag i 15-20 minutter
4. Skyl rucola og kom det i en stor skål eller på et fad
5. Smuldr feta hen over
6. Kom mandlerne i ovnen (enten på et stykke bagepapir eller i et lille ovnfast fad) og bag dem 8-10 minutters tid
7. Tag mandlerne ud og kom soya henover dem, vend dem i det og tag dem straks væk fra væsken. Lad dem tørre
8. Kom nu de bagte gulerødder (plus marinaden de ligger i) hen over ruaccola og fetaen og top med soyamandlerne – evt. grofthakket hvis du synes