

Marokkansk salat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bagte gulerødder

- 3-4 gulerødder
- 1/2 dl olie
- 1 lille tsk. salt + lidt peber
- 1 tsk. sukker
- 1 lille spsk. æblecidereddike
- 2 tsk. spidskommen
- 1 lille spsk. kanel
- 1 tsk. karry
- 1 spsk. tahin (kan undlades)

Desuden

- 6-7 stængler grønkål (ca. 130 g)
- 50 g feta / salatost
- 1/2 granatæble
- 1 avocado
- en håndfuld ristede pinjekerner

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skyl gulerødderne og skær dem i skiver.
3. Bland dressingen sammen og vend gulerødderne rundt her i. kom det på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag i ovnen i ca. 20 minutter
4. Imens laves resten af salaten. Skyl grønkål og fjern bladene fra stilken, som kasseres. Hak grønkål og kom det i en skål.
5. Klargør granatæblet og skær også avocado i tern.
6. Rist pinjekerner på en tør pande til de tager lidt farve
7. Når gulerødderne er færdigbagte, tages de ud af ovnen og hældes over grønkålen (inkl. den marinade det er bagt i).
8. Tilsæt fetaost, granatæblekerner, avocado og ristede pinjekerner.