

Marrokansk salat med sød kartoffel

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 stor sød kartoffel
- 10-15 cherrytomater
- 1 syrligt æble
- 1 lille rødløg eller skalotteløg
- 7-8 dadler
- 1 håndfuld mandler
- 1 håndfuld frisk mynte
- 1 håndfuld frisk koriander

Dressing

- 4 spsk. olie
- lidt salt og peber
- lidt stødt spidskommen
- 1 økologisk lime (skal og saft)
- 2 spsk. æbleedikke

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Rengør sød kartoffel og skær i tern, kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag i 20 minutters tid.
3. Imens skæres cherrytomater i kvarte, æbler i tern og løg snittes fint.
4. Fjern stenene fra dadlerne og snit dem + mandler groft.
5. Bland dressing sammen i en skål.
6. Kom de søde kartofler, tomater, æbler, løg og urter i en skål. Top med dadler, mandler og dressing.