

Orzosalat med bagte gulerødder

Ingredienser

- 4 store gulerødder
- 1 dl orzo (målt inden kogning)
- 1 rødløg til syltning
- 1 håndfuld dild
- 1 avocado
- 1 håndfuld feta
- 1-2 spsk pinjekerner

Citrusvinaigrette

- 4 spsk. olie
- 2 spsk. citronsaft + lidt af skallen
- 2 spsk. æblecidereddike
- 1 spsk. sød sennep
- 1 spsk. lys sirup
- Salt og peber

Sådan gør du

1. Skær gulerødder i mindre stykker og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld olie over og drys med salt og peber. Kom drænedede kikærter (fra dåse) på bagepladen også. Bag begge dele i 20 minutters tid ved 200 grader
2. Kog orzoen i 7-8 minutter - følg anvisning på pakken.
3. Rist pinjekernerne på en tør pande.
4. Lav eller køb syltede rødløg (de skal lige laves en times tid inden). Hvis du laver dem selv, så kan du [følge min opskrift på syltede rødløg](#).
5. Bland dressing sammen i en skål.
6. Kom alle sagerne på et fad sammen med lidt frisk dild, avocado, fetaost og pinjekerner. Hæld din citrusvinaigrette udover. Velbekomme!