

Ruccolasalat med bagte gulerødder

Opskrift til 2-3 personer som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 2 gulerødder (vendt i olie, salt og peber)
- 100 g rucola
- 50 g fetaost eller salatost
- en lille håndfuld ristede mandler + 2 spsk. soyasauce

Dressing

- 1 dl creme fraiche
- 1/4 tsk. kanel
- 1/4 tsk. spidskommen
- 1/4 tsk. stødt koriander
- 1/4 tsk. stødt ingefær
- lidt salt

Sådan gør du

1. Skær gulerødderne i tynde skiver, vend dem i lidt olie og drys med salt og peber
2. Bag dem i ovnen ved 175 grader i 20 minutters tid
3. Skyld rucola og kom det ud på et fad
4. Bland dressingens ingredienser sammen af creme fraiche og krydderier
5. Rist mandlerne på en tør pande i lidt soyasauce
6. Kom de bagte gulerødder over rucolaen, hæld dressingens over og pynt med feta og mandler