

Salat med butternut squash

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

Bagt butternut squash

- 2/3 af en butternut squash
- 1/3 dl olie
- 1/2 tsk. salt og et drys peber
- 1/3 tsk. kanel
- 1 nip vaniljepulver (eller 1/2 tsk. vaniljesukker)
- 1 nip chilipulver eller cayennepeber

Salat

- 1 bakke rucola
- 1/2 rødløg
- 100 g feta eller salatost (jeg brugte puk-ost)
- en håndfuld ristede cashewnødder

Sådan gør du

1. Start med at skære skrællen af butternut squashen og skære den i mindre tern - vend dem i olie-krydder blandingen og bag dem ved 180 grader i 15 minutter
2. Skyl rucola og kom det i en skål sammen med hakket rødløg og smuldret feta
3. Rist cashewnødderne på en tør pande
4. Bland de bagte butternut tern i og kom ristede cashewnødder på toppen