

Salat med bagt feta og tahindressing

Opskrift til 4 portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bagte ting og sager

- 1 dåse kikærter
- 3 store gulerødder
- 1 god håndfuld feta (puck ost)
- lidt olie, salt og peber
- Godt med salat til bunden
- 10-15 cherrytomater
- 1 rød peberfrugt
- 1/2 rødløg
- 1 håndfuld oliven
- 1 lille håndfuld kapersbær, kan undlades
- 1 lille håndfuld frisk basilikum

Dressing

- 3 spsk. lys tahin
- 2 spsk. lys sirup
- godt med salt og peber
- 2 spsk. æbleeddike
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Dræn kikærterne, skær gulerødder i grove strimler.
3. Kom begge dele på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld lidt olie over og drys med salt og peber.
4. Kom lidt feta på pladen også og bag det hele i ovnen i 20-25 minutter. Vend lidt rundt i det undervejs.
5. I en skål blandes dressingen sammen
6. Skyl salat, tomater og peberfrugter og skær i mindre stykker
7. Snit også rødløg i tynde ringe.
8. Anret salat på et fad, kom de bagte sager over samt tomater, peberfrugter og rødløg.
9. Kom oliven, kapers og basilikum over.
10. Hæld dressingen over og nyd.