

Salat med bagte gulerødder

Opskrift til 2

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 6 (store) gulerødder
- 1/2 blomkål
- 1 avocado
- 1/4 granatæble
- 1 håndfuld bredbladet persille
- 1 håndfuld pinjekerner
- 2 små spsk. dressing

persille

- 3 spsk. olivenolie
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. flydende honning
- 1 godt nip salt og peber
- 1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

Tænd ovnen på 200 grader varmluft

Rengør blomkål og gulerødder og skær begge dele ud i tynde skiver

Start med at komme gulerødderne i et ovnfast fad og bag i 10 minutters tid

Blomkål kommes ved efter 10 minutter og bages med de sidste 10 minutter (den skal ikke have helt så lang tid som gulerødderne)

Kom begge dele ud på en tallerken og pynt med avocado, finthakket persille, granatæblekerner og ristede pinjekerner (de har blot fået en lille tur på en tør pande)

Top med dressingen, som blandes sammen i en skål