

Salat med bagte kikærter

Opskrift til 4 som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bagte elementer

- 1 dåse kikærter
- 3 store gulerødder
- 1 god håndfuld feta (puck ost)
- lidt olie, timian, salt og peber

Friske elementer

- 10-15 cherrytomater
- 1 rød peberfrugt
- 2 store håndfulde grønne bønner fra frost (haricot verts)
- 1 god håndfuld blandede oliven
- 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
- 2 spsk. vand

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. Kom bønnerne i en skål og hæld kogende vand over, så de tør op. Kasser vandet
7. Skyl tomater og peberfrugter og skær i mindre stykker
8. Anret nu de bagte elementer og de friske i en skål. Kom også olliven og basilikum i.
9. Hæld dressingen over og spis.