

Salat med bagte peberfrugter

Opskrift til 3 som tilbehør

Samlet tid

30 minutters tid

Ingredienser

Bagte grøntsager

- 1 grøn peberfrugt
- 1 rød peberfrugt
- 1 stort rødløg
- lidt olie, salt og peber

Desuden

- 100 g bulgur (målt inden kogning) + vand og salt
- 10-15 cherrytomater
- 1 lille håndfuld gode oliven
- 1 lille håndfuld persille
- 1 lille håndfuld frisk dild
- lidt balsamicoglance

Vinaigrette

- 4 spsk. olie
- 2 spsk. soya
- 2 spsk. hvidvinseddike
- 2 spsk. sirup
- godt med salt og peber
- 2 spsk. limesaft (eller citronsaft)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 220 grader varmluft
2. Skyl peberfrugter og pil rødløg. Skær i både og kom på en bageplade beklædt med bagepapir.
3. Hæld lidt olie over og drys med salt og peber, bag i 25 minutters tid (eller til det er som du foretrækker)
4. Kog bulgur efter anvisning på pakken
5. Skær cherrytomater i halve og skyl de friske krydderurter
6. Bland dressingen sammen i en skål
7. Kom de bagte grøntsager i en skål, sammen med bulgur, cherrytomater, oliven og urter. Hæld dressingen over, vend det sammen og server med lidt glance.