

Sød kartoffelsalat

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 1 sød kartoffel + lidt olie, salt og peber
- 1 dl sort quinoa (målt inden kogning) + vand og lidt salt til vandet
- 10-15 cherrytomater
- 1 avocado
- 1 håndfuld fetaost
- 1 håndfuld basilikum
- 3-4 spsk. græskarkerner

Vinaigrette

- 1/2 dl olivenolie
- 1 tsk. grov sennep
- 1 spsk. lys sirup
- 1-2 spsk. citronasaft
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft, skyl din søde kartoffel godt. Skær den i mindre tern og kom den på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld lidt olie, salt og peber over, vend det rundt og bag dem i ovnen i 25 minutters tid
2. Sær quinoa over at koge.
3. Skær cherrytomater i halve og avocado i mindre tern.
4. Bland din dressing sammen.
5. Så skal salaten ellers samles. Kom de søde kartoffeltern og quinoa i bunden, anret så med tomat, avocado, smuldret feta, basilikum og græskarkerner.
6. Top med din vinaigrette og spis