

Varm gulerodssalat med yoghurtdressing

Opskrift til 4 som tilbehør

Tilberedelsestid

20-25 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 50 g rucola
- 4-5 gulerødder + lidt olie og salt
- 1/4 granatæble
- en håndfuld mynte
- 1 spsk. pistacienødder

Yoghurtdressing

- 1/2 dl græsk yoghurt
- 1 nip stødt koriander
- 1 nip stødt spidskommen
- 1 tsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skyl gulerødder og skær dem i skiver, kom dem i et ovnfast fad med lidt olie over + et drys salt. Kom dem i ovnen i 20 minutters tid, til de er møre.
3. Skyl rucola og dup det tørt, kom det på et fad
4. Klargør dine granatæblekerner og pil pistacienødderne, som hakkes groft
5. Rør dressingen sammen
6. Når gulerødderne er bagt færdige, kommes de over rucola sammen med dressing, granatæblekerner, den friske mynte og pistaciekernerne.