



SALAT MED GRØNKÅL, STEGTE SØDE KARTOFLER OG PASTINAK MED FETA, PEKANNØDDER OG GRANATÆBLE

TILBEREDNINGSTID: 1 T

INGREDIENSER

- 2 store søde kartofler, skrællede og i tern
- 100 ml olivenolie, plus 2 spsk. ekstra
- 2 spsk. hvidvinseddike
- 1 knivspids sukker
- 1 tsk. dijonsennep
- 450 g grønkål, hakket og uden tykke stængler
- 1 hvidt fladbrød, skåret i strimler
- 125 g feta, drænet og i store tern
- 4 spsk. granatæblekerner
- 3 spsk. pekannødder
- Salt og friskkværnet sort peber

TILBEREDNING

1. Forvarm oven til 180 °C.
2. Bland de søde kartofler med 2 spsk. olivenolie og salt og peber i en bradepande.
3. Steg i 30-40 minutter, vend kartoflerne halvvejs, indtil de er møre og har fået farvet i kanterne.
4. Imens piskes eddike, sukker og sennep med salt og peber i en stor iCook-skål, indstil sukker og salt er opløst.
5. Pisk 100 ml olivenolie i lidt ad gangen, indtil dressingen er tyk og emulgeret. Tilføj grønkål, og gnub dressingen ind med hænderne.
6. Rist fladbrødsstrimlerne i en iCook Sauté-gryde ved middelhøj varme, vend nu og da. Fjern fra varmen.
7. Tag de søde kartofler ud af ovnen, når de er klar. Lad dem kort køle af, tilføj så grønkål med feta, granatæblekerner og pekannødder. Bland godt.
8. Servér på tallerkener ovenpå fladbrødsstrimlerne.