



Varm rodfrugtsalat

Tilbehør til 4

Appelsindressing

200 g kvark eller cremefraiche
½ revet appelsin
2 tsk. flydende honning
Groft salt

3 rødløg
3 gulerødder
2 pastinakker
2 små røde peberfrugter
2 spsk. smeltet smør
1 fed knust hvidløg
groft salt
Friskkværnet peber
2 tsk. Rosmarin
2 dl. ristede sojabønner

Bagetid: Ca. ½ time ved 250 ° C

Fremgangsmåde:

Bland alle ingredienser til appelsindressing. Stil på køl. Servér som tilbehør til rodfrugtsalaten.

Pil løget. Skræl gulerødder og pastinakker. Fjern kernerne fra peberfrugterne. Skær alle grønsagerne i grove stykker og læg dem på en plade med bagepapir. Bland smørret med hvidløg, salt, peber og rosmarin og hæld over grønsagerne. Vend rundt. Bag grønsagerne midt i ovnen. Anret grønsagerne i et fad og drys de ristede sojabønner over.