



FESTLIG GRÖNKÅL, UGNSBAKAD SÖTPOTATIS OCH PALSTERNACKSSALLAD MED FETAOST, PEKANNÖTTER OCH GRANATÄPPLE

TILLAGNING OCH KOKTID: 1 TIM

INGREDIENSER

- 2 stora sötpotatisar, skalade och tärnade
- 100 ml olivolja, plus 2 msk extra
- 2 msk vitvinsvinäger
- 1 nypa socker
- 1 tsk Dijonsenap
- 450 g krusig grönkål, hackad och rensad, avlägsna tjocka stjälkar
- 1 pitabröd, skuret i breda remsor
- 125 g fetaost,
- avrunnen och grovt tärnad
- 4 msk granatäppelkärnor
- 3 msk pekannötter
- Salt och färskmalen svartpeppar

SÅ HÄR GÖR DU

1. Sätt ugnen på 180 °C (160 ° varmluft).
2. Vänd sötpotatisen i 2 msk olivolja och lite salt och peppar i en ugnsfast form.
3. Grädda i 30–40 minuter. Vänd och rör om halvvägs in tills de är mjuka och har fått färg på kanterna.
4. Under tiden: vispa ihop vinäger, socker och senap med lite salt och peppar i en stor iCook-skål tills sockret och saltet har lösts upp.
5. Vispa stegvis i 100 ml olivolja tills dressingen tjocknar och emulgerar. Tillsätt grönkål och knåda in den i dressingen med händerna.
6. Rosta pitaremsorna i en torr iCook Sauté-panna på medelvärme. Vänd då och då. Ta av från värmen.
7. Ta ut sötpotatisen ur ugnen när den är klar. Låt svalna en stund och häll sedan över grönkål med fetaost, granatäppelkärnor och pekannötter. Blanda väl.
8. Fördela på tallrikar och garnera med rostade pitaremsor innan du serverar.