

Salat med bagt blomkål og kikærter

Tilberedningstid
35 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

Salat

- 1 blomkål
- 2 dåser kikærter
- 2 spsk. olivenolie
- 2 spsk. paprika
- 2-3 fed hvidløg
- 1 tsk. chiliflager
- ½ agurk
- Purløg
- 100g feta
- 2 avokado

Dressing

- ½ spsk. olivenolie
- Saften fra 1 citron
- 1 spsk. Honning/sirup
- 1 tsk. dijon sennep
- 1 spsk. tahin
- 1 spsk. æblecidereddike
- Salt

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180°C (varm luft).

Skær blomkål i mindre mundrette buketter.

Skyl kikærterne i en si.

Fordel blomkål og kikærter på en bradepande.

Vend blomkål og kikærter i olie, paprika, chiliflager, salt og hvidløg.

Bag kikærter og blomkål i 20-30 minutter til de er fyldne og sprøde.

Kom alle ingredienserne til dressingen i en lille skål og rør det sammen til en ensartet dressing.

Skær agurker i tynde skiver og skær avokado ud i 6 dele.

Kom rucola i en stor skål, herefter agurker, blomkål og kikærter.

Pynt med feta-smulder, avokado og finthakket purløg.