

Butternut squash salat

Tilberedningstid
30 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 1 butternut squash
- 2 spsk. olie
- 75g spinat
- En håndfuld frisk basilikum
- 100g fetaost
- 1 granatæble
- Saften fra 1 citron
- Skal fra 1 citron



Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200° varm luft

Skær butternut squash i mindre skiver, ca. 3mm.

Fordel dem på en brædepande og vend skiverne i olie og salt.

Bag dem i ovnen mellem 20-30 min.

Forbered tilbehør til salaten, mens butternut squash bager.

Pil granatæble, hak basilikum og spinat, riv citronskal og smuldre feta.

Server den bagte butternutsquash med alt tilbehør på et stort fad og smag til med citronsaft