



## Paahdettu kukkakaali-kikhernesalaatti & fetajogurtti

4 HENKEÄ



N. 1 KG KUKKAKAALIA  
1 PRK KIKHERNEITÄ  
2 RKL OLIIVIÖLJYÄ  
1 TL SUOLAA  
½ MUSTAPIPPURIA  
RIPAUS CHILIJAUHETTA  
RIPAUS CURRYJAUHETTA  
½ KURKKU  
1 PSS RETIISEJÄ  
½ NIPPU KEVÄTSIPULIA  
1 RUUKKU SALAATTIA  
1 PSS AURINGONKUKANSIEMENIÄ

### Fetajogurtti:

1 PRK JOGURTIA  
1 PKT FETAJUUSTO  
½ RS BASILIKAA  
½ SITRUUNAN MEHU  
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA  
RIPAUS SOKERIA

Fetajogurtti on oiva kastike salaatille!

1.

Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen. Leikkaa kukkakaali nupuiksi, suikaloi myös lehdet halutessasi. Valuta kikherneet.

2.

Voitele uunivuoka kevyesti öljyllä. Laita kukkakaalit ja kikherneet uunivuokaan. Valuta päälle öljyä ja mausta suolalla, mustapippurilla, chilijauheella sekä curryjauheella. Paahda uunissa noin 15 minuuttia, lisää loppuvaiheessa myös kukkakaalin lehdet paahdumaan 2 minuutiksi.

3.

Viipaloi sillä aikaa kurkku ja kevätsipuli sekä pestyt retiisit.

4.

Valmista fetajogurtti. Kumoa jogurtti kulhoon. Murena joukkoon fetajuusto ja mausta suolalla, mustapippurilla, sitruunan mehulla ja sekä sokerilla. Hienonna lopuksi sekaan basilika.

5.

Revi salaattia lautasille. Nostele päälle kukkakaalipaistosta, kurkkuviipaleita, kevätsipulia ja retiisejä. Viimeistele fetajogurtilla ja auringonkukansiemenillä.



45min.