



Punajuuri-appelsiinisalaatti vuohenjuustolla

4 HENKEÄ



Tässä salaattissa juureksia ei tarvitse välttämättä kuoria, kunhan pese ne hyvin puhtaiksi.

N. 800G PUNAJUURIA
2 PORKKANAA
1 SIPULI
1,5 TL SUOLAA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
RIPAUS KUIVATTUA ROSMARIINIA
2 RKL ÖLJYÄ
1 RKL HUNAJAA TAI RIPAUS SOKERIA
1 PSS BABYPINAATTIA
2 APPELSIINIA
1 PKT VUOHENJUUSTOA
1 PSS CASHEWPÄHKINÖITÄ

Kastike:

2 RKL VALKOVIINIETIKKAA
1 RKL ÖLJYÄ
1 APPELSIININKUORI RAASTETTUNA
RIPAUS SUOLAA JA SOKERIA

1.

Laita uuni lämpiämään 225 asteeseen. Pese punajuuret hyvin juuriharjalla ja lohko pieniksi lohkoiksi. Voitele uunivuoka ja lada punajuuret vuokaan. Mausta suolalla, mustapippurilla, kuivatulla rosmariinilla, öljyllä ja hunajalla. Sekoita hyvin ja paahda uunissa noin 15 minuuttia.

2.

Pese porkkanat hyvin juuriharjalla. Lohko porkkanat, kuori ja lohko sipuli.

3.

Ota vuoka uunista ja sekoita porkkanat ja sipulit punajuurien sekaan. Laita takaisin uuniin ja anna pahtua vielä n. 20 minuuttia.

4.

Pese appelsiini ja raasta sen kuori kippoon. Sekoita joukkoon muut kastikkeen ainekset. Kuori sitten appelsiinit ja leikkaa viipaleiksi.

5.

Kuumenna paistinpannu ja paahda cashewpähkinöitä siinä hetki, jotta ne saavat väriä. Rouhi sen jälkeen pähkinöitä hieman pienemmäksi leikkuulaudalla veitsellä.

6.

Ota kypsät juurekset uunista. Sekoita vielä joukkoon babypinaatti ja appelsiinit. Annostele lautaselle, revi päälle vuohenjuustoa, ripottele paahdettuja pähkinöitä ja viimeistele kastikkeella.



55min.