



Veriappelsiini-juuressalaatti & paistettua halloumia



Tässä talvisessa salaattissa yhdistyy sesongin sitruhedelmä ja sesongin juurekset.

3 PORKKANAA
2 PALSTERNAKKA
2 PUNAJUURTA
1 PUNASIPULI
2 RKL ÖLJYÄ
1 TL SUOLAA
½ MUSTAPIPPURIA
RIPAUS KUIVATTUA TIMJAMIA
RIPAUS SOKERIA TAI HUNAJAA

Lisäksi:

1 TLK VIHREITÄ LINSSEJÄ
2 VERIAPPELSIINIÄ
1 PKT HALLOUMIA
1 PS PAAHDETTUJA AURINGONKUKAN-
SIEMENIÄ

Kastike:

1 RKL VERIAPPELSIININ MEHUA
2 RKL OLIIVIÖLJYÄ
½ RUUKKU PERSILJAA
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA

1.

Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen. Kuori sipuli ja punajuuret. Harjaa porkkanat ja palsternakat juuresharjalla veden alla puhtaaksi. Leikkaa punajuuri viipaleiksi ja kuutioi loput juurekset sekä hienonna persilja valmiiksi kastiketta varten. Voitele uunivuoka öljyllä. Lisää juurekset uunivuokaan, kaada päälle öljyä ja mausta. Sekoita juurekset ja paahda uunissa noin 25 minuuttia.

2.

Juuresten kypsessä leikkaa veriappelsiinien molemmista päistä palat pois. Näin saat hedelmän pystyyn leikkuulaudalle ja voit kuoria sen veitsellä niin, ettei kuoren valkoista osaa jää hedelmään yhtään. Tämän jälkeen viipaloi veriappelsiini renkaiksi ja valuta linssit. Purista yhdestä veriappelsiini viipaleesta mehua kastiketta varten kulhoon, sekoita joukkoon muut kastikkeen ainekset.

3.

Viipaloi halloumi. Kuumenna paistinpannu ja paista halloumiviipaleet nopeasti öljyssä molemmin puolin.

4.

Ota juurekset uunista. Nostele halloumi viipaleet juuressalaatin päälle, lisää myös veriappelsiiniviipaleet, kastike ja viimeistelee auringonkukansiemenillä.



55min.