



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nordisk salat med bakt jordskokk, økologisk ferskost, tranebær og steinsoppdressing

Nordisk salat

125 g byggkorn
 1 stk rødbete
 1 stk gulbete
 250 g jordskokk
 1 pakke urtemiks
 50 g spinat
 ½-1 pakke middagsost
 ½-1 pakke tranebær
 ½ pakke revet Grande Premium
 1 ts olje ^B

Steinsoppdressing

½-1 pakke lettmaiones
 75-150 g yoghurt naturell
 1 pakke steinsoppulver
 ½ pakke revet Grande Premium
 1 ss soyasaus ^B
 1 ss eplėsider-, rødvins- eller hvitvinseddik ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
 salt ^B
 pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Salat: 250 g Byggkorn: 40 g
 Ferskost: 40 g Dressing: 1 ss
 Energiinnhold: ca. 480 kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Nordisk salat:** Tilbered byggkornene som anvist på pakken. Skrell og kutt betene i grove terninger. Skyll og skrubbe jordskokkene godt. Kutt jordskokkene og rødløken i båter. Fordel betene og jordskokkene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 25-30 minutter, eller til de er gylne og møre. Strø urtemiksen over grønnsakene, når det gjenstår 5 minutter av grønnsakenes steketid.
3. **Steinsoppdressing:** Bland sammen lettmaionesen, yoghurten, steinsoppulveret, 1 ss soyasaus og 1 ss eddik i skål. Vend inn halve pakken av Grande Premium-osten i dressingen. Smak til med litt salt og pepper.
4. **Nordisk salat, fortsettelse:** Skyll og tørk spinaten. Bland sammen de bakte grønnsakene, spinaten og litt av steinsoppdressing på stekebrettet. Bryt og fordel middagsosten, resten av Grande Premium-osten over, og strø tranebærene på toppen. Server resten av steinsoppdressing ved siden av.
5. God middag!
6. **Restetips:** Får du rester etter middagen er det like godt dagen etter. Varm det til lunsj, eller ha det i matpakken!

TIPS!

Ved å blande salaten på stekebrettet, sparer du litt oppvask! Om du ønsker, kan du legge opp salaten på et stort serveringsfat.