



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt sellerirot med daddelchutney, krydrede linser, raita og nanbrød

Bakt sellerirot og sprø grønnkål

300 g sellerirot
100 g grønnkål
½ glass daddelchutney

Krydrede linser

1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke røde linser
1 pakke garam masala
1 pakke grønnaksbuljong
½ stk sitron
4 dl vann ^B
1 ss smør ^B

Nanbrød

½–1 pakke nanbrød

Til servering

1 stk granateple
½ stk sitron
1 pakke raita

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Bakt sellerirot og sprø grønnkål:** Skjær av skallet, og del sellerirotene i grove biter. Fordel dem i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak sellerirotbitene i øverste del av ovnen i 30 minutter.
3. **Krydrede linser:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen og de røde linsene. Stek linsene i 1–2 minutter, og rør inn garam masala krydderet og grønnaksbuljongen. Ha i 4 dl vann og kok opp. La det småkoke i 5–6 minutter til linsene er møre og mesteparten av væsken har kokt inn. Spe eventuelt med litt mer vann hvis det trengs. Ta kjelen av varmen, rør inn 1 ss smør. Smak til med saften fra halve sitronen.
4. **Bakt sellerirot og sprø grønnkål, fortsettelse:** Skru ned temperaturen på ovnen til 180 grader. Fordel grønnkålen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og salt. Sett grønnkålen i ovnen under sellerien, og stek det hele i 6–7 minutter til, til sellerien er mør og grønnkålen er sprø. Vend daddelchutneyen inn med sellerirotene før servering.
5. **Nanbrød:** Tilbered nanbrødene som anvist på pakken.
6. **Til servering:** Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, brekk granateplet i fire deler, og plukk ut kjernene. Kutt resten av sitronen i båter. Topp retten med grønnkålen og granateplekjernene, og server sitronbåtene og raitaen ved siden av.