



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lun søtpotetsalat med sprø kikerter, skjørst og rustikke multibrød

Lun søtpotetsalat

1 stk søtpotet
 1 stk rødbete
 50 g grønnkål
 1 ss olivenolje ^B
 2 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
 ½ ts sukker/honning ^B

Sprø kikerter

½–1 pakke kikerter
 ½–1 pakke røkt chilikrydder
 2 ss olje ^B

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

Til servering

1 stk granateple
 1 pakke skjørst
 1 pakke urtedressing

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Lun søtpotetsalat:** Skrell og kutt søtpoteten og rødbeten i grove biter. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i øvre del av ovnen i 20–30 minutter, eller til de er møre. Vend inn grønnkålen når det gjenstår 10 minutter av grønnsakenes steketid, og stek den ferdig med grønnsakene.
3. **Sprø kikerter:** Sil laken av kikertene, og skyll dem. Fordel kikertene utover den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og tørk dem lett med litt tørkepapir. Vend inn 2 ss olje og litt salt. Stek kikertene under grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er sprø. Vend inn ønsket mengde av det røkte chilikrydderet.
4. **Rustikke multibrød:** Legg multibrødene på stekebrettet med kikertene når det gjenstår 7–8 minutter av kikertenes steketid, og stek dem ferdig med kikertene.
5. **Lun søtpotetsalat, fortsettelse:** Rør sammen 1 ss olivenolje, 2 ts eddik og ½ ts honning i en serveringsbolle, og ha i de ovnsbakte grønnsakene. Bland det hele godt, og ha salaten over på et fat.
6. **Servering:** Kutt bunnen og toppen av granateplet. Kutt granateplet forsiktig på langs, og brenn det i to. Hold granateplet over en serveringsskål, og bank ut granateplefrøene. Smuldre skjørsten over salaten, og topp med granateplefrøene og de sprø kikertene. Server urtedressing og multibrødene til retten.