



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakte poteter med romanesco, tzatziki, polkabete og currydressing

Ovnsbakte grønnsaker

350 g poteter
1 pakke sitruskrydder
1 pakke kikerter
1 stk romanesco

Lettsyltet polkabete

1 stk polkabete
½ stk sitron
1 ts sukker ^B

Tzatziki

1 stk agurk
½ stk hvitløksfedd
150 g yoghurt

Topping

50 g spinat
1 pakke curry- og mangodressing

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte grønnsaker:** Kutt potetene i båter. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og sitruskrydderet. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Lettsyltet polkabete:** Skrell og kutt polkabeten i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin eller ostehøvel. Ha polkabeten i en skål, og bland inn saften fra sitronen, 1 ts sukker og litt salt. Spar gjerne litt av sitronsaften til å smake til tzatzikien med.
4. **Tzatziki:** Grov riv agurken på et rivjern, og press ut så mye væske du klarer. Skrell og finriv eller finhakk hvitløken. Bland agurken, hvitløken og yoghurten i en serveringsskål. Smak til med litt av saften fra sitronen, salt og pepper.
5. **Ovnsbakte grønnsaker, fortsettelse:** Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Del romanescoen i buketter. Ha kikertene og romanescoen i en skål, og bland inn litt olje, salt og pepper. Fordel kikertene og romanescoen utover stekebrettet med potetene, og stek det sammen i ovnen når det gjenstår omtrent 10 minutter av potetenes steketid.
6. **Topping:** Skyll spinaten, og bland den med de ovnsbakte grønnsakene før servering. Topp retten med curry- og mangodressing ved servering.

TIPS!

Poteter blir sprøere i ovnen om man passer på å slippe ut fuktigheten av ovnen et par ganger underveis.