



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 <sup>B</sup>  
2 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
½ ts sukker/honning <sup>B</sup>

## Sprø kikerter

½–1 pakke kikerter  
½–1 pakke røkt chilimix  
1 ss olje <sup>B</sup>

## Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

## Til servering

1 stk granateple  
1 pakke skjørst  
1 pakke urtedressing

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 1 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 den røkte chilimixen.
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 brekk 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.