



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lun potetsalat med rosenkål, skjørøst, krutonger og yoghurtdressing

Stekte poteter

300 g småpoteter
75–150 g yoghurt naturell
½–1 pakke aioli
½–1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Salat

200 g rosenkål
1 stk appelsin
1 stk rødløk
1 pakke tranebær

Topping

1 pakke skjørøst
1 pakke krutonger

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Stekte poteter:** Skyll og kutt potetene i to. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, til de er gylne og møre. Ha yoghurten og aiolien i en liten skål, og vend inn kryddermiksen.
3. **Salat:** Skyll, rens og del rosenkålen i to gjennom stilkfestet. Skyll og finriv appelsinskallet (kun det oransje) på et rivjern. Skrell appelsinen, og kutt appelsinkjøttet i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne ringer.
4. **Salat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek rosenkålen under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til den er gyllen og mør. Skru av varmen, vend inn tranebærene og rødløken, og krydre med salt og pepper.
5. **Topping:** Smuldre skjørøsten i en liten skål, og smak til med appelsinskallet og litt salt og pepper (se tips).
6. Fordel potetene utover et stort fat, og ringle dressingen over. Fordel rosenkålblandingen og appelsinen over, og topp med krutongene og skjørøsten.



TIPS!

Kutt osten i skiver og stek den i en stekepanne med litt olje på høy varme i omtrent 2 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper.