



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bulgursalat med ovnsbakte rotgrønnsaker, tranebær, ruccola og brie

Ovnsbakte rotgrønnsaker

1 stk rødbete
300 g kålrot
½ stk rødløk
1 bunt rosmarin

Bulgur

125 g bulgur

Ovnsbakt brie

½-1 pakke brie
1 pakke valnøtter

Salat

50 g ruccola
1 pakke tranebær

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell rødbeten og kålroten, og kutt dem i terninger på omtrent 2x2 cm. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel rødløken, kålroten og rødbeten utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, 1-2 rosmarinstilker, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15-20 minutter.
3. **Bulgur:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Ha i bulguren, litt salt og pepper. Hell i den mengden vann som står anvist på bulgurpakken, og gi det hele et oppkok. Legg lokk på kjelen, og skru ned til lav varme når det koker. La bulguren trekke i omtrent 10 minutter, og ta kjelen av varmen. La bulguren stå i omtrent 5 minutter til.
4. **Ovnsbakt brie:** Ha osten over i en ildfast form med bakepapir. Strø over valnøttene, og stek osten og nøttene i ovnen i omtrent 10 minutter. Del osten i mindre biter ved servering.
5. **Salat:** Ha bulguren og de ovnsbakte grønnsakene over i en salatbolle, og vend inn ruccolaen og tranebærene.
6. **Servering:** Topp salaten med valnøttene, og litt balsamicoeddik før servering, og server brien til retten.



TIPS!

Vend gjerne inn 2 ts flytende honning med grønnsakene før de ovnsbakes. Det vil forsterke den naturlige sødmen i rotgrønnsakene!