



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt sellerirot med daddelchutney, krydrede linser, raita og nanbrød

Bakt sellerirot og sprø grønnkål

300 g sellerirot
100 g grønnkål
½ glass daddelchutney

Raita

½ pakke yoghurt naturell
¼ bunt mynte
¼ bunt koriander

Krydrede linser

1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke røde linser
1 pakke garam masala
1 pakke grønnsaksbuljong
½ stk sitron
4 dl vann ^B
1 ss smør ^B

Nanbrød

½–1 pakke nanbrød

Til servering

½ stk granateple
½ stk sitron
½ bunt koriander
½ bunt mynte

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Bakt sellerirot og sprø grønnkål:** Skjær av skallet, og del selleriroten i grove biter. Fordel dem i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak sellerirotbitene i øverste del av ovnen i omtrent 30 minutter.
3. **Raita:** Skyll mynten og korianderen og finhakk halvparten. Vend de finhakke de urtene sammen med yoghurten i en skål, og smak til med salt og pepper.
4. **Krydrede linser:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i ingefærblendingen og de røde linsene. Stek linsene i 1–2 minutter, og rør inn garam masala krydderet og grønnsaksbuljongen. Ha i 4 dl vann og kok opp. La det småkoke i 5–6 minutter til linsene er møre og mesteparten av væsken har kokt inn. Spe eventuelt med litt mer vann hvis det trengs. Ta kjelen av varmen, rør inn 1 ss smør og smak til med saften fra halve sitronen.
5. **Bakt sellerirot og sprø grønnkål, fortsettelse:** Skru ned temperaturen på ovnen til 180 grader. Fordel grønnkålen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og salt. Sett grønnkålen i ovnen under sellerien, og stek det hele videre i 6–7 minutter til, til sellerien er mør og grønnkålen er sprø. Vend daddelchutneyen inn med selleriroten før servering.
6. **Nanbrød:** Tilbered nanbrødene som anvist på pakken.
7. **Til servering:** Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, brekk granateplet i fire deler, og plukk ut kjernene. Kutt resten av sitronen i båter. Topp retten med grønnkålen, granateplekjernene og resten av urtene, og server sitronbåtene og raitaen ved siden av.