



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citronrostade morötter med haselnötsdukkah, quinoa och hummus

Citronrostade morötter

Morötter 300 g

- Bakplåtspapper 1 st
- Olivolja ½ msk
- Salt 1 krm
- Citron ½ st

Hummus

Kikärter 1 förp

- Olivolja 1 msk
- Vitlök 2 klyftor
- Citron ½ st
- Vatten ¾ dl
- Spiskummin ½ tsk
- Salt ½ tsk

Dukkah

Hasselnötter 40 g
Sesamfrön 1 förp
Spiskummin 1 tsk
Ras el hanout 1 tsk

- Salt 2 krm
- Chili flakes 2 krm

Till servering

Quinoamix 125 g
Granatäpple 1 st
Bladpersilja 20 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Citronrostade morötter:** Lägg morötter på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min. Pressa citronsaft över morötterna innan servering.
3. **Förberedelse:** Koka quinoamix enligt anvisning på förpackningen. Halvera och pilla ur kärnorna ur granatäpplet.
4. **Hummus:** Häll av och skölj kikärter. Hetta upp olivolja och pressad vitlök i en kastrull och varm tills vitlöken börjar få färg. Passa noga så den inte bränner! Lägg kikärter och vitlöksolja i en mixerbunke och tillsätt pressad citronsaft, vatten, spiskummin och salt. Mixa slät med en stavmixer.
5. **Dukkah:** Grovhacka hasselnötter. Hetta upp en torr stekpanna och rosta hackade hasselnötter och sesamfrön ca 1 min, tills de fått fin färg. Lägg i en mortel och mortla med spiskummin, ras el hanout, salt och chili flakes. Har du ingen mortel kan du blanda allt i en skål istället.
6. Servera quinoa i två djupa tallrikar. Toppa med hummus, citronrostade morötter, dukkah, granatäppelkärnor och bladpersilja.