



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Høstsalat med bakt jordskokk, fetaost, tranebær og steinsoppdressing

Høstsalat

1 pakke mathvete
1 stk rødbete
250 g jordskokk
1 pakke urtemiks
50 g spinat
½–1 pakke fetaost
½–1 pakke tranebær
½–1 pakke revet Grande Premium
1 ts olje ^B

Steinsoppdressing

75–150 g lett crème fraîche
1 pakke sopp-/porcinpulver
1 ss glutenfri soyasaus
1 ss vann ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Salat: 250 g Mathvete: 40 g
Fetaost: 25 g Dressing: 1 ss
Energiinnhold: ca. XXX kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Høstsalat:** Tilbered mathveten som anvist på pakken. Skrell og kutt rødbeten i grove terninger. Skyll og skrubb jordskokkene godt, og kutt dem i båter. Fordel rødbeten og jordskokkene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er gylne og møre. Strø urtemiksen over grønnsakene når det gjenstår 5 minutter av grønnsakenes steketid.

3. **Steinsoppdressing:** Rør sammen crème fraîche, steinsoppulveret, 1 ss soyasaus og 1 ss vann i en skål. Smak til med litt salt og pepper.

4. **Høstsalat, fortsettelse:** Skyll og tørk spinaten. Bland sammen de bakte grønnsakene, spinaten og litt av steinsoppdressing på stekebrettet. Bryt opp og fordel fetaosten og Grande Premium-osten over, og strø tranebærene på toppen. Server resten av steinsoppdressing ved siden av.



TIPS!

Ved å blande salaten på stekebrettet, sparer du litt oppvask. Om du ønsker, kan du legge opp salaten på et stort serveringsfat.