



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lun potet- og fetaostsalat med bakt gulrotkrem, sprø grønnkål og eple

Stekte poteter og grønnkålchips

300 g småpoteter
75 g strimlet grønnkål
½–1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Bakt gulrot og gulrotkrem

1000 g gulrøtter
1 bunt estragon
½–1 pakke crème fraîche

Marinert rødløk

1 stk rødløk
1 stk sitron
🏠 1 ts sukker

Topping

1 stk norsk eple
100 g fetaost

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Stekte poteter og grønnkålchips:** Skyll og kutt potetene i to. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend grønnkålen og kryddermiksen inn med potetene når det gjenstår omtrent 5 minutter av steketiden.
- 3 **Bakt gulrot og gulrotkrem:** Skrell og kutt gulrøttene i skiver på skrå. Skyll estragonen, og dra bladene av stilkene. Fordel gulrøttene og estragonbladene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen over potetene i omtrent 15 minutter, eller til de er gylne og møre.
- 4 **Marinert rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha skivene i en skål, vend inn saften fra sitronen og 1 ts sukker, og la det trekke frem til servering.
- 5 **Bakt gulrot og gulrotkrem, fortsettelse:** Ha omtrent halvparten av de bakte gulrøttene i et litermål sammen med crème fraîche og ønsket mengde av estragonen. Kjør det hele sammen til en jevn krem med en stavmikser.
- 6 **Topping:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Smør gulrotkremen på tallerkener, og fordel potetene, grønnkålchipsen, den marinerte løken og resten av gulrøttene over. Topp med eplet og smuldre fetaosten over.

Tips fra kokken: Skyll rødløken i kaldt vann for en mildere smak. Spe eventuelt gulrotkremen men litt vann hvis dere ønsker en løsere konsistens.