



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ljummen julsallad med saffranscouscous, rostade betor, valnötter och chèvresnö

Rostade betor och grönkål

- Rödbeta 2 st
- Grönkål 100 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Saffranscouscous

- Couscous 125 g
- Saffran ¼ förp
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

Saffransyoghurt

- Matyoghurt 1 dl
- Saffran ¼ förp
- 🏠 Salt 1 krm

Till servering

- Chèvre 50 g
- Surdegspavé 2 st
- Granatäpple 1 st
- Valnötter 15 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen till servering.
2. **Förberedelser:** Lägg in chèvre i frysen (se tips!). Skala och klyfta rödbetor. Repa bladen från grönkål. Halvera granatäpple och pilla ut kärnorna. Rosta valnötter i en torr och het stekpanna tills de fått lite färg.
3. **Rostade betor och grönkål:** Lägg rödbetor på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min, tills de är mjuka. Blanda grönkål med lite olivolja och salt. Fördela grönkålen över plåten de sista 3 min.
4. **Saffranscouscous:** Häll couscous i en bunke och blanda med olivolja. Koka upp vatten, grönsaksbuljong och saffran. Häll den varma buljongen över couscousen och låt stå ca 10 min under lock. Fluffa grynen med en gaffel vid servering.
5. **Saffransyoghurt:** Lägg matyoghurt i en skål. Blanda ner saffran och salt.
6. Fyll 2 djupa tallrikar med saffranscouscous, rostade betor, grönkål, valnötter och granatäppelkärnor. Ta ut chèvre ur frysen och riv direkt över tallrikarna. Servera med surdegspavé och saffransyoghurt.

TIPS! Lägg in chèvre i frysen i förväg för att den ska bli enklare att hyvla!