



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Varm rotgrønnsakssalat med ovnsbakt chevre og byggkorn, toppet med ristede valnøtter

Byggkorn

125 g byggkorn

Varm rotgrønnsakssalat med ovnsbakt chevre

1 stk pastinakk

400 g regnbuegulrøtter

2 stk rødbeter

1 stk sitron

1 pakke honning

100 g chevre

100 g tobladssalat

1 pakke

balsamicovinaigrette

Ristede valnøtter

1 pakke valnøtter

olje

salt

pepper

bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Byggkorn:** Tilbered byggkornene som anvist på pakken.
- 3 **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt pastinakken og regnbuegulrøttene i grove biter, og skrell og kutt betene i båter. Fordel rødbetene på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og regnbuegulrøttene og pastinakken på den andre siden. Vend grønnsakene i litt olje, salt og pepper, og stek dem i ovnen i omtrent 25 minutter.
- 4 **Varm rotgrønnsakssalat med ovnsbakt chevre:** Skyll sitronen. Finriv sitronskallet (kun det gule) på et rivjern, og fordel sitronskallet, saften fra halve sitronen og honningen utover grønnsakene. Skjær chevren i skiver, og fordel den utover stekebrettet. Stek grønnsakene og chevren videre i ovnen i 3–4 minutter.
- 5 **Ristede valnøtter:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist valnøttene i 2–3 minutter, eller til de er gylne.
- 6 **Varm rotgrønnsakssalat med ovnsbakt chevre, fortsettelse:** Skyll salaten. Bland sammen salaten, byggkornene, de ovnsbakte rotgrønnsakene og chevren i en stor bolle. Ha i balsamicovinaigretten og saften fra resten av sitronen. Topp retten med de ristede valnøttene.



TIPS! Skrell gjerne betene under rennende vann i vasken for å unngå at de farger av på hendene.