



JUHLAVA SALAATTI, JOSSA ON LEHTIKAALIA, PAISTETTUA BATAATTIA JA PALSTERNAKKA SEKÄ FETAJUUSTOA, PEKAANIPÄHKINÖITÄ JA GRANAATTIOMENAA.

VALMISTUSAIKA: 1 TUNTI

AINEKSET

- 2 isoa bataattia kuorittuna ja kuutioituna
- 100 ml oliiviöljyä, lisäksi vielä 2 rl oliiviöljyä
- 2 rl valkoviinietikkaa
- ripaus sokeria
- 1 tl dijon-sinappia
- 450 g lehtikaalia pilkottuna ja varret poistettuna
- 1 ohutleipä leveiksi suikaleiksi leikattuna
- 125 g fetajuustoa kuivattuna ja kuutioituna
- 4 rl granaattiomenan siemeniä
- 3 rl pekaanipähkinöitä
- Suolaa ja mustapippurirouhetta

VALMISTUS

1. Lämmitä uuni 180 °C (160° tuuletin) | 350 F | kaasuuuni 4.
2. Sekoita bataatit, 2 rl oliiviöljyä ja suola ja pippuri uunipellillä.
3. Paista uunissa 30–40 minuuttia tai kunnes bataatit ovat pehmenneet ja saaneet väriä reunoihin. Kääntelevä bataatit paistoajan puolivälissä.
4. Sekoita bataattien paistuksessa etikkaa, sokeri, sinappi, suola ja pippuri isossa iCook-kulhossa, kunnes sokeri ja suola ovat liunneet.
5. Vispaa seokseen hitaasti 100 ml oliiviöljyä niin, että kastike paksunee. Lisää lehtikaali ja sekoita se käsin kastikkeeseen.
6. Paahda leipäviipaleet kuivalla iCook-pannulla keskilämmöllä. Kääntelevä viipaleita välillä. Nosta pannu pois kuumalta levyiltä.
7. Ota bataatit pois uunista. Anna bataattien jäähtyä hieman ja lisää sitten niiden joukkoon lehtikaali, fetajuusto, granaattiomenan siemenet ja pekaanipähkinät. Sekoita hyvin.
8. Annostele salaatti lautasille ja laita salaatin päälle paahdetut leivät ennen tarjoilua.

AMAGRAM