



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

SALAT MED BAGTE PASTINAKKER OG TRANEBÆRVINAIGRETTE





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

SALAT MED BAGTE PASTINAKKER OG TRANEBÆRVINAIGRETTE

Tilbehør til 10 personer

INGREDIENSER:

500g pastinakker
5 spsk. Monini olivenolie
Salt og peber
1 stk. citron

300g nippet grønkål (rødt og grønt hvis muligt)
2 stk. æbler
75g Ocean Spray tørrede tranebær
75g Tørsleffs ristede græskarkerner
1 spsk. French's sennep
0,75 dl Ocean Spray tranebærjuice
0,25 dl Realemon citronsaft
2 dl Lehnsgaard rapsolie
Salt og peber

TILBEREDNING:

Pastinakkerne skrubbes og deles i kvarte. Vendes med olie, salt, peber og citronskal. Bages 25 minutter ved 200 grader.

Pluk grønkål og skær æbler i tynde skiver. Fordeles på et fad sammen med de bagte pastinakker. Top med tranebær og græskarkerner.

Kom sennep, tranebærjuice, citronsaft, salt og peber i et blenderglas og blend til ensartet. Tilsæt løbende olie til det emulgerer. Smag til med ekstra syre og salt. Fordeles over salaten, som nu er klar til servering.

