

Lämmin juuressalaatti

Terveellisen herkullinen juuressalaatti maistuu vaikkapa lounaana. Valitse viinikaveriksi elegantti ja keskitäteläisen marjaisa Pinot Noir -punaviini.



SALAATIT KASVISRUOKA



4 HLÖ



15-30 MIN



VALMISTUS

- 1 Huuhtelee linssit ja keitä ne pakkauksen ohjeen mukaan kypsiksi, mutta edelleen napakoiksi.
- 2 Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
- 3 Kuori juurekset. Paloittele porkkanat viistosti, siivuta fenkoli, paloittele bataatti ja irrota romanesco broccolista kukinnot. Leikkaa raitajuuret lohkoiksi. Kuori sipuli ja leikkaa sekin lohkoiksi.
- 4 Lado kasvikset uuninpellille ja pirskottele niiden päälle oliiviöljyä. Ripottele pinnalle suolaa ja rosmariinia.
- 5 Paista kasviksia uunissa n. 15 minuuttia, kunnes ne ovat al dente -kypsiä.
- 6 Anna kasvien jäähtyä ja kokoa sitten salaatti tarjoiluastiaan. Levitä astian pohjalle rucolaa, lisää päälle vihreät linssit ja sitten juurekset. Ripottele pinnalle murustettua fetajuustoa. Voit vielä koristella annoksen auringonkukansiemenillä ja rucolanversoilla.



Resepti

Lindeman's Bin 99 Pinot Noir

AINEKSET

2 dl vihreitä linssejä (kuivattuja) tai 2 pkt käyttövalmiita vihreitä linssejä

1 pieni bataatti (250 g)

6 porkkanaa (eri väreisiä)

1 pieni romanesco broccoli (voi korvata esim. parsakaalilla tai kukkakaalilla)

1 fenkoli

3 raitajuurta (voi korvata punajuurella)

3 pientä punasipulia

3 oksaa rosmariinia

Oliiviöljyä

Suolaa

130 g rucolaa

200 g fetajuustoa

KORISTELUUN

Auringonkukansiemeniä / hampunsiemeniä

Rucolanversoja

KASTIKKEEKSI

Salaatin kastikkeeksi sopivat hyvin esim. granaattiomenamelassi, tumma balsamico tai yrttiöljy



Reseptin on tuottanut ruokakirjailija ja -bloggaaja Hanna Stolt. Hanna on erityisen kiinnostunut kasvisvoittoisesta ruoasta jossa yhdistyvät kaunis ulkonäkö sekä tietenkin herkullinen maku. Hannan viimeisin kirja Vege Talvi

(Readme.fi) julkaistiin 2017 joulukuussa.

Tutustu Hannan ruokablogiin Gurmee.net
