



Varm vintersalat med tabbouleh



4 portioner

INGREDIENSER

TABBOULEH

300 g kogt hvedebulgur
2 forårsløg, finthakkede
Lille bundt frisk koriander, hakket
Lille bundt persille, hakket
5 finthakkede friske mynteblade
Saft af en halv citron
2 spsk. olivenolie
¼ tsk. salt, ¼ tsk. sort peber

OVNBAGTE GRØNTSAGER

2 rødløg, pillede og skåret i både
2 søde kartofler, skrællede og skåret i tern
1 lille blomkålshoved i buketter
4 fed hvidløg, ikke pillede
2 spsk. olivenolie
¼ tsk. salt, ¼ tsk. sort peber
1 tsk. paprika, ½ tsk. spidskommen
200 g lilla broccolispirer
100 g grønkål, strimlet
75 g fetaost, smuldret
2 spsk. Granatæblekerner

CITRONDRESSING

Skal og saft af en citron
4 spsk. olivenolie
1 lille fed hvidløg, pillet og hakket
¼ tsk. salt, ¼ tsk. sort peber
1 tsk. lys farin
1 tsk. sumak

TILBEREDNING

Forvarm ovnen til 190 °C CircoTherm®.

Kom alle ingredienserne til tabbouleh i en skål, og bland dem sammen. Lad det stå, så det kan trække smag, mens du forbereder grøntsagerne..

Kom rødløg, sød kartoffel og blomkål i en bradepande. Slå let på hvidløget uden på skrællen med en træske, og læg også hvidløget i bradepanden.

Stenk olivenolien på, og drys salt, peber, paprika og spidskommen på. Bland det hele sammen med hænderne, og kom det derefter i ovnen i 10 minutter.

Efter 10 minutter tilsættes broccolien, og det hele blandes igen. Tilberedes i yderligere 15 minutter.

Efter 15 minutter tilsættes grønkål, alt blandes igen og sættes tilbage i ovnen i 3-4 minutter med lav tilførsel af damp.

I mellemtiden laver du citrondressing ved at blande alle ingredienserne til dressing sammen i en lille skål.

Servér tabboulehen med de stegte grøntsager og et drys fetaost og granatæblekerner. Serveres med citrondressing.