



COOKING PASSION SINCE 1877

## BELUGALINSESALAT MED GLASEREDE GULERØDDER OG YOGHURTSAUCE



4 portioner

### INGREDIENSER

#### GULERØDDERNE

1 bundt gulerødder (ca. 500 g)  
3 spsk olivenolie  
2 spsk ahornsirup  
2 spsk balsamicoeddike  
Salt & peber

#### LINSERNE

300 g belugalinser  
600 ml grøntsagsbuillon  
40 g mandelflager  
1 bundt koriander  
1 bundt persille  
2 kviste mynte  
2 tsk za'atar (krydderiblanding af af sesamfrø, sumak og oregano)  
5 spsk olivenolie  
4 spsk hvid balsamicoeddike  
Saft og zest af 1/2 citron  
2 tsk ahornsirup  
150 g fetaost

#### YOGHURTSAUCEN

300 g græsk yoghurt  
1 tsk hvid balsamico eddike  
1 fingerspids citronzest  
1 fed hvidløg  
Salt & peber

### TILBEREDNING

Sæt ovnen på 190°C varmluft.

Skræl gulerødderne. Bland olie, ahornsirup og balsamicoeddike og smag til med salt og peber. Læg gulerødderne i marinaden. Spred gulrødderne på en bageplade og brug dampfunktionen (middel intensitet) i 20 minutter. Fortsæt tilberedningen i yderligere 15 til 20 minutter uden damp, til gulerødderne er færdige.

Skyl linserne. Bring grøntsagsbuillon i kog, tilsæt linserne og lad dem syde i ca. 15-20 minutter under låg. Kontroller linsernes konsistens hen mod slutningen. De skal have en lille kerne tilbage. Slå linserne ud i et dørslag og lad dem køle af.

Rist mandelflagerne gyldenbrune på en pande og stil dem til side. Skyl og hak koriander, persille og mynte fint. Bland dressingen med za'atar, olie, balsamicoeddike, citronsaft, zest og ahornsirup. Hæld det over linserne og vend rundt.

Bland saucen af yoghurt, balsamicoeddike, revet hvidløg og citronzest. Smag til med salt og peber. Stil til side. Server linsesalaten på et stort fad. Læg gulerødderne oven på med en god klat yoghurtssauce. Smuldr til sidst fetaosten med fingrene og strø mandlerne og de friske krydderurter over.