



Ingredienser

2 håndfulde rucola
100 g feta
1 håndfuld saltmandler

Bagte gulerødder:
1 kg gulerødder
2 spsk. olie
1 tsk. spidskommen
salt

Beskrivelse

Bagte gulerødder:

Tænd ovnen på 200 grader. Kom olie, spidskommen og salt i en skål og rør det sammen. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver på cirka 1,5 cm. Vend skiverne i olien og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Bag gulerødderne i 25-30 minutter, indtil de er møre og gyldne. Lad dem derefter køle en smule af.

Vend rucola, bagte gulerødder og smuldret feta sammen. Pynt med grofthakkede saltmandler. Server salaten lun eller kold.