



VEGETARISK

Rostad rotsakssallad med svamp

Kock: **Karin Walker** Tid: **35 min** Portioner: **4**



En snabb och enkel vegorätt som också funkar perfekt till både fågel, fisk och kött!

Extra gott blir det om du lägger rotsakerna på en bädd av ruccola och smular fetaost över! (läs:kocken var så hungrig så hon missade att ta ett foto när fatet var tipp topp)



INGREDIENSER

600 gram fast potatis
300 gram morot
200 gram ostronskivling eller champinjoner
1 stycken stor paprika
1 stycken rödlök
2 stycken stora vitlök
3 matskedar rapsolja
salt, torkad timjan eller oregano
2 stycken ruccola

100 gram fetaost

Dressing:

3 matskedar kallpressad rapsolja

2 matskedar citronsaft

1 tesked senap

2 teskedar flytande honung

salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader, skär potatis och morot i bitar och behåll skalet på om det är fint.
- 2** Lägg grönsakerna på en plåt eller i en ugnform (teflon gillar jag), ringla över olja, salt och örtekrydda, blanda om och skjuts in i ugnen 10 min. Skär paprika, lök och vitlök i bitar.
- 3** Riv ostronskivlingen eller dela champinjoner om de är stora, stek svampen krispig i smör, salta och peppra.
- 4** Låt nu paprika, lök och vitlök rostas med de övriga grönsakerna i ugnen, blanda runt dem i formen.
- 5** Kör allt i ca 10 minuter tills de är mjuka och fått lite färg (dra på grillen sista minuterna om du inte fått nog med färg på grejerna). Blanda dressing.
- 6** Lägg ruccola på ett serveringsfat, lägg de rostade grönsakerna på, toppa med svamp, feta och ringla över dressing. Servera varm eller ljummen!