



SALLAD

Rotfruktssallad toppad med tomat, feta och granatäpple

Kock: **Sandra Lindberg** Tid: **40 min** Portioner: **2**



Härlig sallad med sötpotatis, morötter, bacon och linser som blandas med grönt och toppas med syrliga granatäppelkärnor, tomat och fetaost.

INGREDIENSER



- 2 stycken sötpotatisar
- 1 stycken gul lök
- 2 stycken morötter
- 1 deciliter röda linser
- 1 paket bacon
- 1 ask rucola
- 1 stycken granatäpple
- 0.5 paket cocktailtomater
- 0.5 paket fetaost

Dressing

- 1 matsked olivolja

2 matskedar vitvinsvinäger
1 matsked honung

GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla sötpotatisen, den gula löken och morötterna i stavar. Ringla över olja, salt och peppar innan du ställer in allt i ugnen på 250 grader i ca 30 minuter.
- 2** Koka upp vatten och tillsätt linserna samtidigt som du steker baconet i en torr stekpanna. Koka linserna i fem minuter, sila av vattnet. Ställ det färdiga baconet åt sidan och lägg på torrt hushållspapper.
- 3** Blanda samman bacon, rotfrukterna, linserna och spenaten/ruccolan. Avslutningsvis toppar du med granatäpple, cocktailtomater och fetaost. Blanda samman dressingen och ringla över ? varsågoda!