

BULGURSALAT MED BAKTE ROTGRØNNSAKER

Ha rotgrønnsakene på et stekebrett og ha på en blanding av olivenolje, rosmarin, honning, salt og pepper. Stek grønnsakene ved 220 grader i ca. 25 minutter, til de er møre. Lukk opp ovnsdøra et par ganger for å slippe ut damp.

Bland sammen balsamico- og olivenolje. Tilsett rotgrønnsakene, tint bulgur og øvrige ingredienser og smak til med salt og pepper.

INGREDIENSER

600 g Norrek rotgrønnsaker juliene EPD
5128715

3 ss Olivenolje

2 ss Frisk rosmarin, hakket

3 ss Flytende honning

1/2 ts Salt

1/2 ts Nykvernet hvit pepper

4 dl Norrek bulgur EPD: 6380893, tint

1 Rødløk i tynne skiver

1 Syrlig eple i tynne strimler

Dressing:

5 ss Balsamico hvit

5 ss Olivenolje

1/2 ts Salt

1/2 ts Kvernet sort pepper