



## ÜNNEPI KEL, SÜLT ÉDESBURGONYA- ÉS PASZTINÁKSALÁTA FETA SAJTTAL, PEKÁNDIÓVAL ÉS GRÁNÁTALMÁVAL

ELŐKÉSZÍTÉS ÉS FŐZÉSI IDŐ: 1 ÓRA

### HOZZÁVALÓK

- 2 nagy édesburgonya, hámozva és felkockázva
- 100 ml + 2 evőkanál olívaolaj
- 2 evőkanál fehérborecet
- 1 csipet cukor
- 1 teáskanál dijoni mustár
- 450 g fodros kel, aprítva, a vastag részek nélkül
- 1 lapos fehér kenyér,
- széles csíkokra vágva
- 125 g feta sajt, lecsöpögtetve és nagyobb kockákra vágva
- 4 evőkanál gránátalmamag
- 3 evőkanál pekándió
- Só és frissen őrölt fekete bors

### ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeverés: 160 °C) | 350 F | gáz 4.
2. Helyezze az édesburgonyákat 2 evőkanál olívaolajjal, ízlés szerint némi sóval és borssal egy sütőtálca-ra.
3. Süsse 30–40 percig, időközben megforgatva a burgonyákat, amíg a kés hegyével megbökvé puhák nem lesznek, szélük pedig szint nem kap.
4. Eközben keverje össze az ecetet, a cukrot és a mustárt egy kis sóval és borssal egy nagy iCook táliban, amíg a cukor és a só teljesen feloldódik.
5. Lassan keverjen hozzá 100 ml olívaolajat, amíg az öntet homogén állagúvá nem válik. Adja hozzá a kelt, és forgassa bele az öntetet kezével.
6. Közepes lángon pirítsa a lapos kenyér csíkokat egy száraz iCook serpenyőben, néha megforgatva a csíkokat. Húzza le a tűzről.
7. Vegye ki a sütőből az édesburgonyákat, miután megpuhultak. Hagyja, hogy egy kicsit lehűljenek, majd adja hozzá a kelt és a feta sajtot, a gránátalmamagokat és a pekándiót, majd keverje össze jól.
8. Tálalja tányérokra a pirított kenyércsíkokkal együtt.