



Őszi lencsesaláta pirított répával és brokkolival

⌚ 35—45 Perc   

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 190 °C-ra. Hámozzuk meg a sárgarépát, és vágjuk kb. 1,5–2 cm-es darabokra. A salottahagymát pucoljuk meg, majd vágjuk félkarikákra. A brokkolit szedjük kisebb rózsákra, majd tegyük a répával és a hagymával együtt egy tepsire. Adjuk hozzá az olajat, a sót és a curry fűszerkeveréket, majd alaposan forgassuk össze. Süssük 20–25 percig, közben egyszer keverjük át.
- 2 Egy kis tálban keverjük össze a vinaigrette hozzávalóit. A sült zöldségeket hagyjuk röviden hűlni, majd tegyük egy tálba. Adjuk hozzá a lencsét, a tökmagot és az öntetet, alaposan forgassuk össze, majd tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 csomag	Lencsekonzerv
4 db	Sárgarépa
150 g	Brokkoli
1 db	Salottahagyma
2 ek	Olívaolaj
1 tk	♦ Currypor fűszerkeverék
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
60 g	Tökmag

Az öntethez:

70 ml	Olívaolaj
2 ek	Citromlé
1 ek	Juharszirup
1 tk	♦ Paprika, füstölt
0.5 tk	♦ Currypor fűszerkeverék
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Fahéj, őrölt

