Saláta sütőtökkel, lencsével és kecskesajttal

30—40 Perc

Elkészítés

1. Melegítsd fel a sütőt 180 fokra. Mosd meg és hámozd meg a sütőtököt (ha hokkaidót használsz, a héját is megeheted). Vágd a sütőtököt 1,5 cm széles szeletekre, és tedd át egy tálba. Fűszerezd Kotányi kurkumával, chilivel, sóval, ecettel és 1 evőkanál olajjal.
2. A sütőtököt tedd át egy sütőpapírral bélelt lapra, és süsd 20 percig. Hagyd a megsült sütőtököt 10 percig hűlni.
3. Mosd meg a kelkáposztát, önts rá 1 evőkanál olajat és sót, majd dörzsöld a kezeddel az olajat és a sót a kelkáposztába, hogy megpuhuljon. A hagymát vágd félhold alakúra, a diót pedig pirítsd meg kis lángon, és vágd durvára.
4. Add hozzá a kelkáposztát, a lencsét, a hagymát és a sütőtököt a tálhoz, és keverd össze. Keverd össze az öntet összes hozzávalóját, öntsd a salátára, végül add hozzá a kelkáposztát.

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

250 g	Hokkaido tök
2 ek	Olaj
0.5 tk	Kurkuma répával, gyömbérrel és más finom ízekkel
0.25 tk	Chili Peperoncini, egész
0.5 tk	Tengeri só, durva szemű
1 tk	Balzsamecet
100 g	Fodros kel
120 g	Kecskesajt
200 g	Lencse főzve
0.5 fej	Lilahagyma
Ek	Dió

Az öntethez:

2 ek	Olívaolaj
1 ek	Balzsamecet
1 ek	Juharszirup
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tarkabors, egész