

Primörsallad med citron- och svartpepparvinägrett

4 portioner 25 minuter

Ingredienser

500g morötter med blast
3 msk olivolja
1 nypa Salt
1 nypa Svartpeppar

250g Sparris
200g Rädisor
150g Sockerärtor

2 msk Olivolja
1 nypa Svartpeppar
1/2 Citron (zest)

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader, varmluft.
2. Skala morötterna och skär av det mesta av blasten (behåll ca. 2 cm). Vänd i olivolja salt och peppar. Rosta morötterna i ugn i cirka 15 minuter.
3. Skär sparris i grövre bitar. Skiva rädisor tunt och dela sockerärtorna på hälften.
4. Blanda olivolja, svartpeppar citronzest och saft.
5. Vänd primörer och ugnsrostade morötter i vinägretten.

