

# Paahdettu punajuurisalaatti ricottalla

kokonaisaika **60 min**   **10 min** esivalmistelut   **50 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):

**1.260 kJ / 300 kcal**

Rasva: **14 g**   Proteiini: **10 g**

Hiilihydraatit: **32,0 g**

## AINEKSET

**2 annosta**

**360 g** punajuuria  
**20 g** pikkelöityä inkivääriä  
**1** valkosipulinkynsi  
**20 ml** Kikkoman Soijakastike-  
Ja Seesamiöljy  
-Pohjainen Kastike Poke-  
Kulhoa Varten  
**10 g** hunajaa  
**100 g** ricottajuustoa  
**2** rucolaa  
**kourallinen**  
**2** pinaattia  
**kourallinen**  
**1 rkl** mustia  
seesaminsiemeniä  
Muutama mintun lehti  
koristeluun

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**360 g** punajuuria

Pese punajuuret, kääri folioon ja paahda 45–50 minuuttia grillissä tai uunissa (180–200 astetta), kunnes ne ovat kypsiä.

### Vaihe 2

**20 g** pikkelöityä inkivääriä - **1** valkosipulinkynsi -  
**20 ml** Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy  
-Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten - **10 g**  
hunajaa

Silppua inkivääri ja valkosipuli. Lisää joukkoon Kikkoman poke-kastike ja hunaja.

### Vaihe 3

**100 g** ricottajuustoa - **2 kourallinen** rucolaa - **2 kourallinen** pinaattia - **1 rkl** mustia  
seesaminsiemeniä - Muutama mintun lehti  
koristeluun

Leikkaa paahdetut punajuuret lohkoiksi ja asettele lautaselle. Revi ricotta pieniksi palasiksi ja lisää punajuurten päälle rucolan ja pinaatin kera. Valuta päälle kastiketta ja koristele mintun lehdillä sekä seesaminsiemeneillä.