

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.