



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# California veggiebowl med sprøde kikærter, bagte søde kartofler og hjemmelavet ranchdressing

## Bagte søde kartofler

1 stk sød kartoffel  
½ pk purløg, frisk

## Sprøde kikærter og majs

1 dåse kikærter  
1 dåse majserner  
1 tsk røget paprika

## California veggiebowl

½ stk rødløg  
1 stk avocado  
1 stk tomat  
1 stk hjertesalat

## Ranchdressing

½ bæger yoghurt naturel  
½ pose aioli  
½ pose persillade  
purløg, frisk  
¼ stk citron

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Bagte søde kartofler:** Skyl og skær søde kartoffel i både. Fordel dem på en bageplade med bagepapir, vend i lidt olie og krydr salt og peber. Bag i ovnen i 15-20 min. til de er gyldne og gennemstegte. Skyl og hak purløg fint. Drys halvdelen over de færdigbagte søde kartofler før servering.
3. **Sprøde kikærter og majs:** Hæld væden fra kikærter og majs og skyl begge i en si under koldt vand. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og paprika. Bag i ovnen ca. 15 min.
4. **California veggiebowl:** Pil og skær rødløg i tynde skiver. Del avocado, fjern stenen og tag kødet ud med en spiseske. Skær avocado i skiver. Skyl og skær tomat i grove tern. Skyl og skær hjertesalat i strimler. Læg salat, grøntsager, kikærter og majs i grupper på et serveringsfad.
5. **Ranchdressing:** Bland yoghurt, aioli, persillade og resten af det hakkede purløg i en skål. Smag til med salt, peber og citronsaft.
6. S sammensæt bowls efter eget ønske og servér ranchdressing til.