



Lun vintersalat med bagte jordskokker, salsa verde og pecorino

Så simpelt, men så godt. Jordskokkerne bliver på én gang seje, bløde og sprøde efter en ordentlig tur i ovnen. Og de smager skønt i en lun salat i årets mørke måneder.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Sep – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

50 g hasselnødder

1 kg **jordskok**

olivenolie

2 håndfulde **rucola**

½ portion salsa verde

salt og peber

*Opskriften er venligst udlånt fra bogen "Flere kødfrie dage" af Nadia Mathiasen
Foto: Chris Tonnesen*

Tilberedning

- 1 Rist hasselnødderne i ovnen ved 180 grader i cirka 10 minutter. Lad dem køle lidt, og gnid så den brune hinde rundt om nødden af i et viskestykke. Hak de ristede nødder groft.
- 2 Skrub jordskokkerne grundigt med en hård børste for at fjerne alle rester af jord.
- 3 Halvér de mindre jordskokker, og del de store i kvarte. Vend dem med en god sjat olivenolie, salt og peber.
- 4 Steg jordskokkerne gyldne og sprøde i ovnen ved 180 grader i cirka 45 minutter.
- 5 Tag dem ud, og lad dem køle en anelse af.
- 6 Anret jordskokkerne på et fad eller på tallerkner sammen med rucola, fordel lidt salsa verde ovenpå, og top med hasselnødder.

