



Kinakål med bagte gulerødder og grønkålspesto

Denne salat kan du lave med alverdens rodfrugter afhængig af, hvad du har i grøntsagsskuffen. Grønkålspestoen er virkelig lækker og smager også godt som dyppelse til julens mange kødretter.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Nov – Feb



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

Grønkålspesto

50 g rensset grønkål

25 g saltede mandler

50 g hel parmesanost

1 fed hvidløg

1 ½ dl ekstra jomfru olivenolie

saft af 1 citron

salt og peber

Kinakål med bagte gulerødder

600 g gulerødder

2 rødløg

2 spsk. olivenolie

4 kviste rosmarin

salt og peber

½ kinakål

50 g tørrede abrikoser

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Line Falck

Tilberedning

- 1 Skyl grønkålen og hak den groft. Kom grønkål, mandler, revet parmesanost og presset hvidløg i en blender. Kør mens olien gradvist tilsættes. Smag grønkålspestoen til med citronsaft, salt og peber.
- 2 Skræl gulerødderne og skær i tykke skiver. Pil løget og skær i både. Vend gulerødder og løg med olivenolie og hakket rosmarin. Fordel grøntsagerne på en bageplade med bagepapir og krydr med salt og peber. Bag i ovnen ved 200 grader varmeluft i ca. 20 min.
- 3 Fjern de yderste blade og stokken fra kinakålen og snit kålen fint.
- 4 Hak abrikoserne. Vend kål med gulerødder, løg og abrikoser og anret. Dryp grønkålspesto over.



Tip

Rester af grønkålspesto opbevares i et glas med låg på køl, hvor den holder sig fint et par dage.

