



Marokkansk gulerodssalat med krydderurter

En dejlig krydret marokkansk gulerodssalat med skønne grønne krydderurter. Den marokkanske gulerodssalat er serveret med granatæble og syrlig lime. De krydrede krydderurter giver den marokkanske gulerodssalat en dejlig smag!



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

500 g **gulerødder**

2 spsk ristet sesamfrø

2 tsk paprika

1 tsk stødt koriander

1 tsk spidskommen

dl Kokosolie til stegning

salt og peber

1 håndfuld **friskhakket bredbladet persille**

1 håndfuld hakket, frisk mynte

1 håndfuld **frisk finthakket koriander**

1 håndfuld frisk hakket oregano

½ granatæble

1 lime, saft og revet skal

Opskrift og foto: Maria Engbjerg

Tilberedning

- 1 Skræl gulerødderne og skær dem i tynde skiver på et mandolinjern.
- 2 Kom gulerødderne i en skål sammen med limesaft og -skal, dadler, ristede sesamfrø og de stegte kikærter.
- 3 Flæk granatæblet og pil kernerne ud.
- 4 Kom til sidst de fint hakkede krydderurter i salaten.
- 5 Anret salaten i en skål eller på et fad og drys granatæblekernerne henover.



Tip

Du kan gøre salaten mere fyldig ved at tilsætte f.eks. couscous eller bulgur.

