

# UKENS OPPSKRIFT

Fra  
**RÅGO**<sup>®</sup>



## Vintersalat med pesto

(2 porsjoner)

Olivenolje

En skive kålrot

1 gulbete

1 pastinakk

2 gulrøtter

Blandet salat

50 g fetaost

50 g spekeskinke

Pesto

Skrell grønnsakene og del de i jevnstore biter. Legg grønnsakene på et ildfast fast, og drypp over olivenolje. Salte og krydre etter smak. Ovnsbakes ved 200 grader i ca. 25 min. til de er møre, men fortsatt har litt tyggemotstand.

Fordel salaten utover et fat. Ha over lett avkjølte grønnsaker, spekeskinke og biter med fetaost. Drypp over olje og pesto.

**RÅGO**<sup>®</sup>  
Fra  
TRONDHEIMS  
KJØKKENHAGE