

Ugnsrostad brysselkål och persimon med granatäpple!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Ugnsrostad brysselkål och persimon med granatäpple

4 port.

Ingredienser:

500 g brysselkål, halv-
erade

2 st sharon/persimon,
i bitar

1 stjälk blekselleri,
skivad

1 dl granatäpple, kär-
norna

2 msk Olivolja

1 msk lönnsirap

valnötter

dragon, färsk, hackad
salt

peppar

Dressing

2 msk Olivolja

1 msk lönnsirap

2 tsk äppelcidervinäger

1 tsk dijonsenap

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.

Blanda brysselkål, persimon och selleri i en skål med olivolja och lönnsirap. Lägg på en plåt. Salta och peppra. Rosta i ugnen i ca 40 minuter. Vänd under tiden.

Blanda ingredienserna till dressing.

Toppa den rostade brysselkålen och persimonerna med granatäpple, valnötter och dragon. Häll över dressing. Servera varm eller kall som ensamrätt eller till valfritt protein t.ex. kyckling.