



Rotsakssallad med vitlökssås

Antal: recept_2019_08_04

Ibland är den enklaste av rätter också den godaste! Denna minimalistiska rotsakssallad bjuder på såväl en smakelodi som vackra färger och passar perfekt när du vill ha något snabbt, gott och näringsrikt.

Pris: 1 kr

2-3 stora potatisar
1 sötpotatis
2-3 rödbetor
1 stor gul lök
Svartpeppar, lökpulver och timjan
Färsk timjan
Salladsmix

Sås:

1 dl vegansk creme fraiche
1 klyfta vitlök
Salt + svartpeppar

Skala löken och sötpotatisen och skär i klyftor. Tvätta av potatisen och rödbetorna men behåll skalet på. Skär även dessa i klyftor. Bred ut rotsakerna på en plåt klädd med bakplåtspapper och krydda med torkad timjan, svartpeppar och lökpulver. Baka i ugnen i 225 grader i ca 25 minuter.

Gör såsen genom att pressa vitlöken i den veganska creme fraichen och krydda med salt och peppar.

Servera rotsakssalladen tillsammans med bladgrönsaker, färsk timjan och ringla över vitlöksdressing.