

Bagte rodfrugter med birkes

1½ kg blandede rodfrugter, fx selleri, persillerod, pastinak og gulerod
2 spsk olivenolie
2 fed hvidløg, finthakket
2 spsk blå birkes, salt og peber
1½ spsk balsamico-eddike
persille til pynt

Skær rodfrugterne i stave som pomfritter og vend dem i olie, hvidløg, salt og peber.
Drys med birkes og bag dem ved 200 grader i 30-40 minutter.
Smag til med eddike og pynt med persille.

Nordisk kålsalat

125 g rødkål
125 g hvidkål
125 g fennikel
50 g grønkål
3 forårsløg eller 1 rødløg
50 g solsikkekerner
50 g græskarkerner
2 spsk blå birkes
1-2 spsk sennepsfrø
50-100 g tørrede tranebær

Dressing

3-4 spsk æblecidereddike
6-8 spsk koldpresset jomfruolivenolie
1 tsk flydende honning,
salt og friskkværnet sort peber

Snit rødkål, hvidkål, fennikel, grønkål og forårsløg i papirtynde strimler og bland dem sammen i en skål.

Rist solsikke- og græskarkernerne på en tør pande ved middel varme, til de begynder at tage farve. Bland kerner, birkes og sennepsfrø i salaten.

Pisk alle ingredienserne til dressingen sammen og smag den til med salt og peber. Vend dressingen i salaten og lad den trække et øjeblik, før den serveres. Salaten holder sig fint et døgn i køleskab.