VEGETARISK

Pumpasallad med bakad lök och svartkål

Kock: **Magnus Johansson** Tid: **60 min** Portioner:

Pumpa är bra höst- och vintermat. Pumpa är ett trevligt inslag på bordet när vi till exempel firar halloween, äter allhelgonamiddag med familjen och självklart på julbordet. Väldigt gott tilbehör till julskinka, griljerad med vår Skeppsholms Julsenap.

60

INGREDIENSER

Rostad pumpa
1 st butternutpumpa, normalstor
1 msk salt
1 msk olivolja

Rostad lök
1 st gul lök

Dressing
1 st vitlök solo
1 bit ingefära - dubbelt så stor som vitlöken
2 msk olivolja
1 nypa chiliflingor
2 msk äppel- eller vitvinsvinäger

Svartkål
1 st svartkål
lite salt till massering

GÖR SÅ HÄR

1. Skala pumpan, dela i klyftor och kärna ur. Skär i klyftor och dela i 3-4 cm bitar.
2. Lägg pumpan i en bunke, strö över salt och olja. Blanda ordentligt.

3

Bakad lök till salladen: rostas hel och oskalad tillsammas med pumpan.
Därefter skalas och skärs i bitar och blandas ned i salladen.
Lägg upp pumpan (och lök) på plåt med bakplåtspapper, rosta i 220 grader ca 40 minuter, tills pumpan är mjuk och kanterna blir lite rostade.

4

Under tiden som pumpan och löken är i ugnen gör du dressingen:
Skär vitlök och ingefära i så små tärningar du kan med målbilden 2x2 mm.
Fräs ingefära och vitlök i oljan utan att det tar färg, men tills det doftar ordentligt.
Ta kastrullen av värmen och låt svalna. Tillsätt sedan chili och vinäger.

5

Masserad svartkål:Skölj svartkålen. Drag bort stjälken. Lägg svartkålsbladen i en bunke tillsammans med en nypa salt och massera tills den är mjuk och mör - detta kräver lite styrka och tålamod men är värt jobbet :)
Blanda alltsammans till salladen och servera varm, ljummen eller kall.