



## ŚWIĄTECZNA SAŁATKA Z JARMUŻU, PIECZONYCH SŁODKICH ZIEMNIAKÓW I PASTERNAKU Z DODATKIEM SERA FETA, ORZECHÓW PEKAN I GRANATU

CZAS PRZYGOTOWANIA I GOTOWANIA: 1 GODZINA

### SKŁADNIKI

- 2 duże słodkie ziemniaki, obrane i pokrojone w kostkę
- 100 ml i 2 dodatkowe łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki białego octu winnego
- 1 szczypta cukru
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 450 g posiekanego jarmużu kędzierzawego z usuniętymi grubymi łodygami
- 1 biały placek chlebowy pokrojony w szerokie paski
- 125 g odsączonego i pokrojonego w grubą kostkę sera feta
- 4 łyżki ziaren granatu
- 3 łyżki orzechów pekan
- Sól i świeżo zmielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzej piekarnik do 180°C (160°C z termoobiegiem) | 350°F | ustawienie 4 w piekarniku gazowym.
2. Wymieszaj w brytfannie słodkie ziemniaki z dwoma łyżkami oliwy z oliwek i odrobiną soli i pieprzu.
3. Piecz przez 30–40 minut (w połowie pieczenia przemieszaj i obróć na drugą stronę) aż ziemniaki będą sprężyste i przyrumienione na krawędziach.
4. Gdy ziemniaki się pieką, wymieszaj ocet, cukier i musztardę z solą i pieprzem w dużej misce iCook – cukier i sól powinny się całkowicie rozpuścić.
5. Stopniowo dodawaj 100 ml oliwy, cały czas mieszając, aż dressing zgęstnieje i będzie miał konsystencję emulsji. Dodaj jarmuż i dokładnie wymieszaj go ręcznie z dressingiem
6. Podpiecz pokrojony w paski chleb na suchej patelni iCook na średnim ogniu, obracając go co pewien czas. Zdejmij patelnię z ognia.
7. Gdy słodkie ziemniaki zmiękną, wyjmij je z piekarnika. Pozostaw na chwilę do ostygnięcia, a następnie dodaj jarmuż, fetę, ziarna granatu i orzechy pekan, a następnie dokładnie wymieszaj.
8. Przed podaniem podziel sałatkę na porcje i ułóż na nich paski podpieczonego chleba.