

Bakt grønnsakssalat og mynteyoghurt

total tid **60 min.** **60 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):

866 kJ / 348 kcal

INGREDIENSER

4 porsjoner

1 kg	poteter
250 g	gul squash
250 g	grønn squash
200 g	aubergine
300 g	rød paprika
1 bunt	vårløk, kun de grønne bladene
20 g	olivenolje
1,5 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
3 ss	hakke de urter (basilikum, persille, timian)
Dipp	
150 g	yoghurt naturell
30 g	majones
2 ss	sitronsaft
2 ss	hakket frisk mynte

TILBEREDNING

Steg 1

Bland yoghurten med majones, sitronsaft og mynte. Sett den i kjøleskapet.

Steg 2

Forvarm ovnen til 200 grader.

Steg 3

Del potetene i to. Skjær squash, aubergine og paprika i mindre biter. Bland alle grønnsakene med urter, olivenolje og soyasaus.

Steg 4

I begynnelsen er det bare potetene som legges på et stekebrett kledd med bakepapir. Stek i 20 minutter, tilsett deretter resten av grønnsakene (utenom vårløken) og stek i ytterligere 20 minutter. Tilsett til slutt vårløken og stek i 5 minutter til.

Steg 5

Bland sammen de bakte grønnsakene og server med dip.