



## Fűszeres, répás rizssaláta Szőlőmagolajjal

### Hozzávalók

- 3 ek. Bock Szőlőmagolaj
- 5 db nagy répa, pucolva, felvágva
- ¼ csésze koriander
- 2 ek. köménymag
- 2 ek. koriandermag
- 1 tk. őrölt paprika
- ½ tk kurkuma + ½ tk extra kurkuma
- 200 g barna rizs, megmosva, beáztatva
- 435 ml víz
- 100 g mazsola
- 2 ek. fenyőmag, enyhén pirítva
- petrezselyem
- fetasajt
- só, bors

### Citromos dresszinghez:

- 60 ml citromlé
- 1 ek. almaecet
- 2 ek. méz

### Elkészítés:

1. Melegítsük elő a sütőt 200 fokra. Egy tálban a darabokra vágott répákat fűszerezzük paprikával, koriandermaggal, kurkumával köménnyel. Sózzuk, borsozzuk, keverjük össze 3 ek. Bock Szőlőmagolajjal és hagyjuk, míg összeérnek kicsit az ízek. Süssük őket 25-30 percig a sütőben, amíg puhák és aranyló színűek nem lesznek.

2. Az előre beáztatott rizst főzzük meg kb 45 perc alatt, amíg a vizet teljesen magába nem szívja.

3. Elkészítjük a citromos dresszinget: Ehhez keverjük össze a hozzávalókat és tegyünk hozzá kevés fűszert, amit a répánál is használtunk.

4. Keverjük össze a répát, a rizst és szórjuk meg kockára vágott fetasajttal és friss petrezselyemmel.

