

# Kryddig blomkålssallad

## Ingredienser

1 st Blomkål  
3 msk Olivolja  
1 tsk Flingsalt  
2 tsk Mild currypasta  
1 tsk Risvinsvinäger  
2 msk Pistagenötter  
6 msk Grekisk yoghurt  
2 msk Finhackad koriander

Gör en kryddig blomkålssallad genom att servera ugnstrostad blomkål med en currysås och koriander.

**Förberedelsetid:** 00:10

**Tillagningstid:** 00:20

**Svårighetsgrad:** Lätt

**Portioner:** 4

## Tillagning

1.  
Värm ugnen till 225 grader.
2.  
Skär blomkålen i floretter. Blanda ihop 2 msk olivolja och flingsaltet i en beredningsskål. Rör ner blomkålen och rör. Sprid ut blomkålen på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt.
3.  
Rosta blomkålen på mellersta felsen i 20 minuter. Rör om ett par gånger under gräddningstiden.
4.  
Hetta upp en matsked olivolja i en liten kastrull och tillsätt den röda currypastan. Rör om och låt svalna i 10 minuter. Tillsätt 2 msk grekisk yoghurt och rör om.
5.  
Grovhacka pistaschnötterna.
6.  
Bred ut resterande yoghurt på ett serveringsfat och placera den rostade blomkålen, de hackade pistaschnötterna och de torkade tranbären på yoghurten. Ringla över av currysåsen och strö till sist över koriander.
7.  
Servera blomkålssalladen som sådan eller som ett tillbehör till stekt kyckling.