



Squash med feta og chipotlemayo

Bagte squash med salt, feta og spicy chipotle-mayo giver en skøn kombination af møre grøntsager, cremet salt og et krydret spark.

Det skal du bruge:

- 1 squash
- Olivenolie
- 50 pose solsikkekerner
- 1 bundt koriander
- 150 g fetaost
- 100 g chipotle-mayo

Bagt squash

Forvarm ovnen til 220 °C varmluft.

Del squash på langs, og rids skærefladerne i et rudemønster. Dryp skærefladerne med olivenolie, og krydr godt med salt og peber. Bag squash gyldne, ca. 15 min.

Ristede solsikkekerner

Rist imens solsikkekerner gyldne på en tør pande, og drys dem med salt.

Servering

Pluk koriander. Del bagt squash i mindre stykker. Drys med solsikkekerner, og smuldr feta henover. Top med koriander, og spis chipotlemayo til.