



ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΛΑΧΑΝΙΔΑ, ΨΗΤΗ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ, ΦΕΤΑ, ΠΕΚΑΝ ΚΑΙ ΡΟΔΙ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: 1 ΩΡΑ

ΥΛΙΚΑ

- 2 μεγάλες γλυκοπατάτες, καθαρισμένες, σε κύβους
- 100 ml ελαιόλαδο, συν 2 κουταλιές της σούπας ακόμα
- 2 κουταλιές σούπας ξύδι από λευκό κρασί
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 1 κουταλιά σούπας μουστάρδα Ντιζόν
- 450 g σγουρή λαχανίδα, κομμένη,
- χωρίς τα χοντρά κοτσάνια
- 1 λευκή πίτα, κομμένη σε φαρδιές λωρίδες
- 125 g φέτα, στραγγισμένη, σε κύβους
- 4 κουταλιές σούπας σπόρια ροδιού
- 3 κουταλιές σούπας πεκάν
- Αλάτι και φρέσκο τριμμένο μαύρο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C (160° στον αέρα) | 350°F | αέριο στην ένδειξη 4.
2. Βάλτε τις γλυκοπατάτες με 2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο και λίγο αλατοπίπερο σε ένα ταψί.
3. Ψήστε για 30-40 λεπτά, γυρίζοντάς τις από την άλλη μεριά στα 20 λεπτά, μέχρι να είναι μαλακές όταν πιέζετε με ένα μαχαίρι και να έχουν πάρει χρώμα.
4. Στο ενδιάμεσο, χτυπήστε μαζί ξύδι, ζάχαρη και μουστάρδα μαζί με λίγο αλατοπίπερο σε ένα μεγάλο μπολ iCook μέχρι η ζάχαρη και το αλάτι να διαλυθούν.
5. Σιγά-σιγά χτυπήστε 100 ml ελαιόλαδου μέχρι το ντρέσινγκ να γίνει παχύ. Προσθέστε τη λαχανίδα και ανακατέψτε με τα χέρια, μέσα στο ντρέσινγκ.
6. Ψήστε τις λωρίδες από την πίτα σε ένα στεγνό τηγάνι iCook, σε μεσαία θερμοκρασία και να γυρίστε τις περισσασιακά. Απομακρύνετε από τη φωτιά.
7. Βγάλτε τη γλυκοπατάτα από το φούρνο όταν είναι έτοιμη. Αφήστε να κρυώσει λίγο και προσθέστε τη λαχανίδα με τη φέτα, τους σπόρους ροδιού και τα πεκάν, ανακατεύοντας καλά.
8. Μοιράστε στα πιάτα και βάλτε από πάνω τις λωρίδες της πίτας πριν σερβίρετε.