

Färgglad betsallad

4 port.

Ingredienser:

200 gram polkabeta
200 gram gulbeta
0,5 st citron
1 msk Olivolja
2 krm flingsalt

Gör så här:

Skala och skiva betorna tunt med osthyvel eller mandolin. Skölj citronen och strimla skalet fint, med potatisskalare eller citronstrimlare. Blanda skalet med betorna. Pressa över 1/2 citron, vänd runt med olivolja och salt.



Färgglad betsallad

4 port.

Ingredienser:

200 gram polkabeta
200 gram gulbeta
0,5 st citron
1 msk Olivolja
2 krm flingsalt

Gör så här:

Skala och skiva betorna tunt med osthyvel eller mandolin. Skölj citronen och strimla skalet fint, med potatisskalare eller citronstrimlare. Blanda skalet med betorna. Pressa över 1/2 citron, vänd runt med olivolja och salt.



Färgglad betsallad

4 port.

Ingredienser:

200 gram polkabeta
200 gram gulbeta
0,5 st citron
1 msk Olivolja
2 krm flingsalt

Gör så här:

Skala och skiva betorna tunt med osthyvel eller mandolin. Skölj citronen och strimla skalet fint, med potatisskalare eller citronstrimlare. Blanda skalet med betorna. Pressa över 1/2 citron, vänd runt med olivolja och salt.



Färgglad betsallad

4 port.

Ingredienser:

200 gram polkabeta
200 gram gulbeta
0,5 st citron
1 msk Olivolja
2 krm flingsalt

Gör så här:

Skala och skiva betorna tunt med osthyvel eller mandolin. Skölj citronen och strimla skalet fint, med potatisskalare eller citronstrimlare. Blanda skalet med betorna. Pressa över 1/2 citron, vänd runt med olivolja och salt.

