

Rödbetor med balsamvinäger & chèvre

4 port.

Ingredienser:

20 st rödbeta små
2 msk honung flytande
1 msk balsamvinäger
100 gram chèvreost
80 gram ruccola
0,5 krk timjan
100 gram pinjekärnor
rostade
flingsalt

Gör så här:

Skölj rödbetorna och skär bort blasten. Koka i saltat vatten ca 15 minuter. Skölj i kallt vatten och dra av skalet.
Blanda olivolja och honung. Lägg rödbetorna på fyra tallrikar. Ringla över honungsoljan och droppa över balsamvinäger. Smula osten och strö på pinjekärnorna över betorna och toppa med ruccola och timjanblad. Avsluta med att strö över 1 krm flingsalt.



Rödbetor med balsamvinäger & chèvre

4 port.

Ingredienser:

20 st rödbeta små
2 msk honung flytande
1 msk balsamvinäger
100 gram chèvreost
80 gram ruccola
0,5 krk timjan
100 gram pinjekärnor
rostade
flingsalt

Gör så här:

Skölj rödbetorna och skär bort blasten. Koka i saltat vatten ca 15 minuter. Skölj i kallt vatten och dra av skalet.
Blanda olivolja och honung. Lägg rödbetorna på fyra tallrikar. Ringla över honungsoljan och droppa över balsamvinäger. Smula osten och strö på pinjekärnorna över betorna och toppa med ruccola och timjanblad. Avsluta med att strö över 1 krm flingsalt.



Rödbetor med balsamvinäger & chèvre

4 port.

Ingredienser:

20 st rödbeta små
2 msk honung flytande
1 msk balsamvinäger
100 gram chèvreost
80 gram ruccola
0,5 krk timjan
100 gram pinjekärnor
rostade
flingsalt

Gör så här:

Skölj rödbetorna och skär bort blasten. Koka i saltat vatten ca 15 minuter. Skölj i kallt vatten och dra av skalet.
Blanda olivolja och honung. Lägg rödbetorna på fyra tallrikar. Ringla över honungsoljan och droppa över balsamvinäger. Smula osten och strö på pinjekärnorna över betorna och toppa med ruccola och timjanblad. Avsluta med att strö över 1 krm flingsalt.



Rödbetor med balsamvinäger & chèvre

4 port.

Ingredienser:

20 st rödbeta små
2 msk honung flytande
1 msk balsamvinäger
100 gram chèvreost
80 gram ruccola
0,5 krk timjan
100 gram pinjekärnor
rostade
flingsalt

Gör så här:

Skölj rödbetorna och skär bort blasten. Koka i saltat vatten ca 15 minuter. Skölj i kallt vatten och dra av skalet.
Blanda olivolja och honung. Lägg rödbetorna på fyra tallrikar. Ringla över honungsoljan och droppa över balsamvinäger. Smula osten och strö på pinjekärnorna över betorna och toppa med ruccola och timjanblad. Avsluta med att strö över 1 krm flingsalt.

