



Rostade betor med Burrata och basilikaolja!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Rostade betor med Burrata och basilikaolja

6 port.

Ingredienser:

2 st rödbetor
2 st gulbetor
2 st polkabetor
2 st burrata, eller buffel
mozzarella
100 g Baby leaf sallad
Olivolja
valnötter
salt

Basilikaolja

2 dl basilika
4 msk Olivolja
0,5 st citron, saften
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.

Tvätta rödbetorna. Dela i klyftor och lägg på en plåt med olivolja. Salta. Rosta i ugnen i ca 15-20 minuter tills det är mjuka och har fått lite färg.

Mixa basilika och citronsaft i en mixer. Tillsätt olivolja.

Lägg sallad på ett fat. Lägg på betor och nötter. Toppa med burrata och ringla över basilikaolja. Salta.