

Snabblagad rödbetsallad med äpplen

8 port.

Ingredienser:

500 g rödbetor, tärnade
1 dl majonnäs
1 dl creme fraiche
1 msk senap
1 st rödlök
2 st äpple
3 krm salt
1 krm svartpeppar

Gör så här:

Låt rödbetorna rinna av. Blanda majonnäs, creme fraiche, senap, salt och peppar i en bunke. Smaka av. Hacka röd lök. Skala äpplen och skär dem i små bitar. Lägg ner i dressingen och blanda. Tillsätt rödbetorna och blanda tills röran fått en fin färg. Ställ in rödbetsalladen i kylskåp och låt den gärna stå där minst några timmar innan servering. Rör om innan servering.



Snabblagad rödbetsallad med äpplen

8 port.

Ingredienser:

500 g rödbetor, tärnade
1 dl majonnäs
1 dl creme fraiche
1 msk senap
1 st rödlök
2 st äpple
3 krm salt
1 krm svartpeppar

Gör så här:

Låt rödbetorna rinna av. Blanda majonnäs, creme fraiche, senap, salt och peppar i en bunke. Smaka av. Hacka röd lök. Skala äpplen och skär dem i små bitar. Lägg ner i dressingen och blanda. Tillsätt rödbetorna och blanda tills röran fått en fin färg. Ställ in rödbetsalladen i kylskåp och låt den gärna stå där minst några timmar innan servering. Rör om innan servering.



Snabblagad rödbetsallad med äpplen

8 port.

Ingredienser:

500 g rödbetor, tärnade
1 dl majonnäs
1 dl creme fraiche
1 msk senap
1 st rödlök
2 st äpple
3 krm salt
1 krm svartpeppar

Gör så här:

Låt rödbetorna rinna av. Blanda majonnäs, creme fraiche, senap, salt och peppar i en bunke. Smaka av. Hacka röd lök. Skala äpplen och skär dem i små bitar. Lägg ner i dressingen och blanda. Tillsätt rödbetorna och blanda tills röran fått en fin färg. Ställ in rödbetsalladen i kylskåp och låt den gärna stå där minst några timmar innan servering. Rör om innan servering.



Snabblagad rödbetsallad med äpplen

8 port.

Ingredienser:

500 g rödbetor, tärnade
1 dl majonnäs
1 dl creme fraiche
1 msk senap
1 st rödlök
2 st äpple
3 krm salt
1 krm svartpeppar

Gör så här:

Låt rödbetorna rinna av. Blanda majonnäs, creme fraiche, senap, salt och peppar i en bunke. Smaka av. Hacka röd lök. Skala äpplen och skär dem i små bitar. Lägg ner i dressingen och blanda. Tillsätt rödbetorna och blanda tills röran fått en fin färg. Ställ in rödbetsalladen i kylskåp och låt den gärna stå där minst några timmar innan servering. Rör om innan servering.

