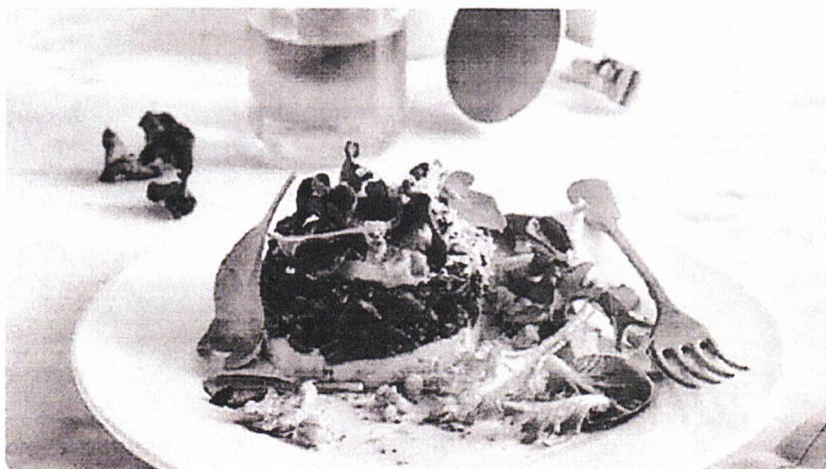


”Råbiff” på rödbeta med getostkräm och sallad

Recept på rödbetsråbiff. Den passar såklart köttätare också. Tricket är att blanda ugnsbakad och råreven rödbeta, för att maxa smak och konsistens. Här får du lära sig hur du gör en lika elegant förrätt som på krogen.



PETRA LINDSTRAND
red@aom.bonnier.se



Ingredienser

10 personer

i Tänk på att när du ändrar antalet eller storleken på receptets ingredienser så kan exempelvis tillagningstid förändras och det kan du behöva ta i beaktning och själv räkna ut i samband med att du lagar receptet.

1250 g **rödbetor** - färska
1.25 msk **olivolja** - + 1 msk
2.5 msk **balsamvinäger** - vit eller röd
3.75 tsk **flingsalt**
5 krm **svartpeppar** - nymald
2.5 **avokado**
1.25 msk **citron** - pressad
2.5 krm **salt**

Getostkräm

75 g **getost** - vällagrad + 20 g, t ex Chevrete
2.5 **äggula**
2.5 msk **dijonsenap**
2.5 msk **citron** - pressad
5 dl **rapsoolja**
1.25 tsk **salt**

Tillbehör

50 g **rödbetschips**
2.5 dl **valnötter**
125 g **salladsmix**

Gör så här

🕒 40 minuter ?

- 1: Sätt ugnen på 225°. Skölj och skala rödbetorna. Skär rödbetorna i halvor, men ta undan 100 g till senare.
- 2: Lägg rödbetshalvorna på ett ark ugnsfolie. Blanda med 1/2 msk olja och vik ihop paketet. Lägg paketet på en plåt och tillaga mitt i ugnen tills rödbetorna är helt mjuka, ca 1 timme. Låt svalna.
- 3: Riv de bakade och den råa röd - betan grovt på rivjärn. Rör ihop rödbetor, olja, vinäger, flingsalt och peppar.
- 4: Halvera och gröp ur avokadon. Mosa halvorna grovt i skål. Tillsätt citronsaft och salt.
- 5: Getostkräm: Riv 30 g ost fint på rivjärn, gärna zestjärn. Vispa ihop äggula, senap och citronsaft. Häll försiktigt i oljan i en tunn stråle och vispa till en tjock majonnäs. Krydda med salt. Rör i den rivna osten.
- 6: Fördela avokadomoset jämnt i botten på en stansring. Fyll på med rödbetsrivet och packa ihop med hjälp av en stanspress eller sked. Ta bort ringen och toppa med getostkräm, rödbetschips och nötter. Riv över 20 g ost och garnera med salladsmix.

KÖKSTIPSET: Stansringen som används på bilden finns att köpa på Cervera, men även Åhléns har liknande.

Det blir lite avokadokräm över, men den är underbart god att servera till grillad sparris, kött, pommes frites mm. Avokadon går bra att hoppa över om man önskar, men den bidrar till extra krämighet och ett vackert utseende. Rödbetchipsen finns i väl sorterade livsmedelsbutiker.