

recept.nu

Carpaccio på betor

4 Kock: Sveriges mästarkock TV-program: Sveriges mästarkock

En lyxig vegetarisk carpaccio på gulbetor och rödbetor som serveras med rostade hasselnötter, brynt smör och en fluffig pepparrotvisp.

Antal portioner: 4
Färdigt på: 60 min

- 3 st medelsmå rödbetor
- 3 st medelsmå gulbetor
- 1 dl hasselnötter
- 1 näve "höstfärgad" sallad (Bulls blood)
- 4 st ätbara "höstfärgade" blommor (buskkrasseblommor eller liknande)
- 100 g saltat smör
- 1 dl pepparrot, riven
- 2 dl crème fraîche
- 1 tsk citronsaft
- Salt och peppar



FOTO: TV4

Tips

Se fler recept från **Sveriges mästarkock**

Gör så här

1. Koka betorna i saltat vatten till de är helt genomkokta, skala dem medan de är varma.
2. Riv pepparrotten och blanda med crème fraîche. Låt stå och vila i ca 15 min. Därefter silar du av krämen och vispar upp den med visp tills den blir fluffig.
3. Smaka av pepparrotvispet med salt, peppar och lite citronsaft.
4. Hyvla betorna tunt på en mandolin. Skilj gärna på gulbetor och rödbetor, då rödbetorna har tendens att färga av sig.
5. Skälla nöterna i kokande vatten i ca 1 minut och rosta dem i en panna. Hacka därefter dem fint.
6. Bryn smöret i en rostfri kastrull tills det fått en gyllenbrun färg och doftar nötigt. Var försiktig så att det inte bränns vid.
7. Bryn smöret i en rostfri kastrull tills det fått en gyllenbrun färg och doftar nötigt. Var försiktig så att det inte bränns vid.
8. Ta fram tallrikar och varva gul & rödbetor efter behag på tallriken, spritsa ut lite pepparrotscreme på varje tallrik.
9. Lägg på den höstliga salladen, strö lite nötter över tallriken och droppa över en sked med brynt smör.
10. Avsluta med ett drag med pepparkvarnen.

Sponsrade erbjudanden