

UNDER 45 MIN | MEDEL

Carpaccio på rödbeta med chèvre

Här är en läcker och vegetarisk carpaccio på rödbeta med chèvre. Rödbetor, chèvreost, solrosfrön och honung är en magisk smakkombination och en underbar förrätt som alla kommer att älska.



Gör så här

Koka rödbetor mjuka. Häll av och gnid av skalet under rinnande kallt vatten.

Rosta solrosfrön i en torr och het stekpanna.

Skär rödbetorna i tunna skivor.

Fördela rödbetorna och späda salladsblad på tallrikar (1 per port). Bryt getost i bitar. Strö över ost och rostade solrosfrön. Ringla över lite olivolja och balsamicosirap eller honung på varje tallrik. Mal över svartpeppar och strö över flingsalt.

Ingredienser

4 PORTIONER

500 g rödbetor (eller gulbetor)

1/2 dl solrosfrön

1 påse späda salladsblad (à 65 g)

150 g getost av chèvretyp

olivolja

balsamicosirap eller honung

svartpeppar

flingsalt