

RECEPT · MEDEL · TID: UNDER 45 MINUTER

Carpaccio på rödbeta med chèvre

★★★★ 21 röster

Här är en lækker 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.

Detta är ett recept från Buffé nr 9, 2011.



Ingredienser

Portioner:4

500 g rödbetor (eller gulbetor)

1/2 dl solrosfrön

1 påse spåda salladsblad (à 65 g)

150 g getost av chèvretyp

olivolja

balsamicosirap eller honung

svartpeppar

flingsalt

Så här gör du

1. Koka rödbetor mjuka. Häll av och gnid av skalet under rinnande kallt vatten.
2. Rosta solrosfrön i en torr och het stekpanna.
3. Skär rödbetorna i tunna skivor.
4. Fördela rödbetorna och spåda 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.