



Eldad getost, blåbär och betor

4 portioner

- 300 g chevréost
- 4 st rödbetor
- 1 st bananschalottenlök
- 1 tsk vitvinsvinäger
- 4 msk crème fraiche
- 60 g smör
- 1 dl skalade hasselnötter
- salt
- 1,5 msk torkade blåbär
- 1,5 msk frysta blåbär
- Olivolja
- kryddkrasse
- rödbetskott

Koka, skala och skiva rödbetorna. Skiva schalottenlöken lägg den i vinägern.

Saltrosta hasselnötterna och bryn smöret.

Rök crème fraichen.

Smula chevréosten direkt ner i tallriken, elda den med en brännare.

Marinera betorna med de frysta blåbären, vinägerlöken olivolja och salt.

Krossa de frystorkade blåbären.

Dekorera med krasse och rödbetskott