

Rödbetscarpaccio

Ingredienser

250 g Rödbeta
25 g Pekannötter
0,5 st Citron
1 msk Olivolja
1 msk Hasselnötsolja
1 msk Flytande honung
1 tsk Grov dijonsenap
0,5 tsk Salt
0,5 tsk Svartpeppar
30 g Ruccola

En vegetarisk carpaccio gjord på rödbeta är smakrik och läckert färggrann förrätt.

Förberedelsetid: 00:40

Tillagningstid: 00:45

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 2

Tillagning

1.
Koka rödbetorna på svag värme i ca 40 minuter tills den är mjuk. Dränera och låt svalna.
2.
Värm ugnen till 200 grader och rosta pekannötterna i 5 minuter tills de blivit gyllene.
3.
Skala rödbetorna och ta bort en bit från roten och stjälken. Skär sedan rödbetorna i tunna skivor och lägg upp på en tallrik.
4.
Gör dressingen genom att vispa ihop saften från en halv citron med olja, senap och honung. Smaksätt med salt och peppar enligt smak.
5.
Blanda rucolan med dressingen och lägg på de skivade rödbetorna. Toppa med de rostade hasselnötterna.