



BESKA SALLADSBLAD med honungsrostad rödbeta och fetaost



*En rätt som låter beska
ta plats och där honungen
binder ihop smakerna från
den jordiga rödbetan, den
beska salladen och sältan
från fetaosten. Tillsammans
blir det en smakrik balans.*

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 40 minuter

8 små rödbetor

2 msk honung

2 msk olivolja

100 g fetaost

1 stor näve beska
salladsblad (ruccola,
frisé eller endive)

Salt

Nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°C. Tvätta och klyfta rödbetorna. Lägg i en ugnform och ringla över olivolja och honung, salta och peppra.
 2. Rosta i ugnen 25–30 min tills rödbetorna är mjuka och lätt karamelliserade.
 3. Fördela salladsblad på ett fat, blanda med varma rödbetor och toppa med smulad fetaost.
- Ringla över lite extra honung och toppa med nymalen svartpeppar.