

Prova



Getostcrème TILL NYKOKTA RÖDBETOR

INGREDIENSER 4 PORT

1 kg rödbetor
175 g chèvreost (getost)
1 burk crème fraiche
1 msk honung

GÖR SÅ HÄR

Lägg rödbetorna i kastrull och häll på vatten så att det täcker. Låt koka tills de är mjuka, ca 30-50 minuter beroende på storlek och kvalitet.

När rödbetorna är klara, spola dem i kallt vatten och gnugga sedan bort skalet. Skär i klyftor.

CHÈVRECRÈME:

Skär bort "skalet" på osten. Skär sedan osten i kuber och lägg i skål. Mosa osten med gaffel och krydda med lite salt och peppar samt honung. Tillsätt crème fraiche och blanda försiktigt. Smaka av!



Mumsigt värre!

Vid servering:

Värm rödbetorna i kastrull med smör eller i en form i grillen. Servera med getoströran. Passar bra som förrätt eller som tillbehör till grillat kött/fisk.

Prova



Getostcrème TILL NYKOKTA RÖDBETOR

INGREDIENSER 4 PORT

1 kg rödbetor
175 g chèvreost (getost)
1 burk crème fraiche
1 msk honung

GÖR SÅ HÄR

Lägg rödbetorna i kastrull och häll på vatten så att det täcker. Låt koka tills de är mjuka, ca 30-50 minuter beroende på storlek och kvalitet.

När rödbetorna är klara, spola dem i kallt vatten och gnugga sedan bort skalet. Skär i klyftor.

CHÈVRECRÈME:

Skär bort "skalet" på osten. Skär sedan osten i kuber och lägg i skål. Mosa osten med gaffel och krydda med lite salt och peppar samt honung. Tillsätt crème fraiche och blanda försiktigt. Smaka av!



Mumsigt värre!

Vid servering:

Värm rödbetorna i kastrull med smör eller i en form i grillen. Servera med getoströran. Passar bra som förrätt eller som tillbehör till grillat kött/fisk.