

Cremet rødbedesalat

Opskrift til 6 personer som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutters arbejdstid

Tilberedelsestid

45 minutter i ovnen

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

Rødbeder

- 2 store rødbeder
- 2 spsk. lys tahin
- 3 store spsk. græsk yoghurt
- citronskal og saft fra 1/2 øko citron
- 70 g feta eller puk ost
- Server med 1 lille håndfuld frisk dild og pinjekerner

Karryristede løg

- 1 lille løg, mandelflager
- 2 spsk. olie
- 1 håndfuld mandelflager
- 1 tsk. karry
- 1/2 tsk. salt og lidt peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader og pak rødbederne ind i sølvpapir. Bag dem sådan i ovnen i 45 minutters tid
2. Imens kan du lave de karryristede løg: skær løg i tern, svits dem af på en pande i olie i et par minutter. Kom mandelflager og krydderier herved og giv det et par minutter yderligt.
3. Bland din dressing sammen i en skål
4. Skær rødbederne i skiver, lad dem køle en smule af og læg dem i et fad
5. Kom dressingen over og bland det sammen
6. Anret med de karryristede løg, frisk dild og ristede pinjekerner