

Rødbedeboffer

Opskrift til 10 styks

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 200 g rødbede
- 80 g havregryn
- 1 god tsk. salt
- 1 nip cayennepeber eller chilipulver
- 1 god tsk. spidskommen
- 3 æg
- 2 spsk. mel
- 1 stor spsk. tahin (gerne med top på)

Sådan gør du

1. Start med at rive rødbederne groft på et rivejern. Kom det ned i en skål, gerne med væsken (så det ikke presses fra)
2. Kom resterende ingredienser ned til rødbeden og bland det hele sammen
3. Steg i rigeligt med olie