

Rødbedesalat

Opskrift til 3-4

Den smukkeste og lækreste friske rødbedesalat som er vendt i en saltet og fyldig fetadressing.

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 3 rødbeder (bolchebeder eller gule beder kan også sagtens bruges)
- 100 g fetaost eller salatost
- 1-2 tsk. citronsaft
- 1 tsk. agavesirup
- 1 striml forårsløg
- 1/3 af et granatæble
- en håndfuld persille
- 1 håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Skræl rødbederne og skær dem i helt tynde skiver (jeg brugte et mandolinjern)
2. Kom feta, citron og agavesirup i en skål og smuldr det sammen
3. Vend rødbederne her i og kom det i en skål
4. Snit forårsløg og kom dette samt granatæblekernerne og persille ved
5. Rist pinjekernerne på en tør pande og top salaten med disse