

Rødbedesalat med brombær vinaigrette

Opskrift til 3-4 som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 3 rødbeder
- en god håndfuld friske brombær
- kernerne fra 1/4 granatæble
- en god håndfuld røde druer
- en håndfuld fetaost eller salatost
- 2 spsk. pinjekerner
- en smule citronmelisse

Brombærvinaigrette

- 40-50 g frosne brombær
- 3 spsk. olie
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. akaciehonning eller agavesirup
- 1 spsk. eddike (jeg brugte æbleeddike)
- 1 lille tsk. sennep
- 3 spsk. vand

Sådan gør du

1. Kog rødbederne i 10-15 minutters tid
2. Bland imens de koger, dressingen sammen – jeg brugte en minihakker
3. Skær enderne af rødbeden og riv dem på et mandolinjern, så de bliver helt tynde – vend dem rundt i dressingen – kom dem på en tallerken eller i bunden af en skål
4. Kom brombær, granatæblekerner og vindruer (som jeg blot halverede) ved salaten
5. Smuldr feta over og pynt med citronmelisse
6. Rist lidt pinjekerner på en tør pande og kom også dem ved salaten