

Salat med bagte rødbeder

Opskrift til 2-4

Tilberedelsestid

30 minutter i ovnen

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 300 g rødbede
- 1 dl fløde
- salt og peber
- 1 spsk. frisk rosmarin eller timian
- 75 g rucola
- 1 kugle burrata
- lidt olie + salt og peber
- 1-2 spsk. ristede pinjekerner

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Skær rødbederne ud i tern. Jeg bruger økologiske og skræller dem derfor ikke. Jeg skyller dem blot og skærer enderne af
3. Kom ternene i et ovnfast fad og hæld fløde over dem. Drys med salt, peber og frisk timian. Bag dem i en halv times tid. Vend et par gange i det undervejs.
4. Imens skylles rucola og duppes tørt. Læg det på et fad eller en stor tallerken
5. Rist pinjekernerne på en tør pande til de har taget farve
6. Åbn burrata og dræn den for væske.
7. Kom nu de bagte rødbeder over rucola og top med osten, som åbnes let og overholdes med lidt olie, salt og peber
8. Top med de ristede pinjekerner