



## Bakade rödbetshalvor med osttopp

Ingredienser 6 personer

---

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 6 st    | rödbetor           |
| 1 msk   | olja               |
| 0,5 tsk | salt               |
| 70 g    | kvibille gräddädel |
| 0,5 dl  | crème fraiche      |
| 6 st    | valnötter          |

### Tillagning

---

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala rödbetorna tunt så de inte förlorar sin färg. Dela stora rödbetor på mitten, låt små vara hela och lägg på bakpapper.
2. Ringla olja över och salta. Baka i ugn, 225 grader, cirka 40 minuter. Kontrollera med sticka att rödbetorna är mjuka.
3. Låt svalna. Rör ihop finriven ädelost med crème fraiche och spritsa eller klicka på betorna. Garnera med valnöt.