



Foto: Henrik Frithiof

## Kumminfrästa rödbetor med grillat fläsk

### Ingredienser 4 portioner

---

1 kg	rödbetor
5 dl	vatten
2 msk	ättikssprit 12%
2 msk	strösocker
1 msk	salt
1 tsk	krossad kummin, till kokningen
250 g	varmrökt sidfläsk
1 st	färsk oregano i kruka
50 g	smör
1 msk	kummin, krossad gourmetsalt

### Tillagning:

1. Blanda vatten, ättika, socker, salt, socker och kummin i en kastrull. Lägg i rödbetorna och koka upp, låt sedan sjuda tills de blir mjuka. Detta kan ta mellan 30–50 minuter beroende på storlek. Skölj sedan betorna med kallt vatten men skala dem medan de är ljumna så får du lättare bort skalet. Tänk på att du kommer att bli väldigt röd om händerna.
2. Skär bort svålen och skiva fläsket. Grilla eller stek det om du saknar grillpanna.
3. Bryn sedan rödbetorna i smör och den krossade kumminen.
4. Servera med det brynta kumminsmöret och färsk oregano.