



## Rödbetscarpaccio med getostcrème

Ingredienser 4 personer

---

4 st rödbetor, (300 g)

### Getostcrème

---

25 g valnötter

1 tsk olivolja

1 st vitlösklyfta, skivad

100 g chèvre, (getost)

3 msk kesella kvarg

0,5 krm svartpeppar

### Saffransdressing

---

0,5 g saffran, 1/3 paket

1 krm salt

1 msk vitvinsvinäger

3 msk olivolja

### Garnering

---

0,5 paket solrosskott, (å 50 g)

1 paket valnötter, (å 50 g)

## Tillagning

---

Carpaccio är egentligen en rätt på kött. Denna klassiska rätt har inspirerat till en vegetarisk variant med kokta rödbetor. Serveras gärna före en rejäl köttträtt.

1. Skölj rödbetorna och skär av blasten 10 cm från roten. Koka rödbetorna mjuka i vatten. Spola dem i kallt vatten och gnid av skalet. Låt kallna.

2. Saffransdressing: Blanda saffran, salt och vinäger i en skål och rör tills saffranet löst sig. Tillsätt olja.

3. Getostcrème: Rosta valnötterna i olja tills de är gyllene, blanda ner vitlök mot slutet. Låt svalna och hacka grovt. Kantskär getosten och mosa den i en matberedare eller med en gaffel. Rör ner nötblandningen och kvargen. Smaka av med svartpeppar och ställ kallt. Hit kan förberedas.

4. Skiva rödbetorna tunt och fördela dem på tallrikarna. Lägg på solrosskott. Ringla över saffransdressing. Forma getostcrèmen till ett ägg och lägg överst. Mal lite svartpeppar över tallriken och servera. Garnera med valnötter.