



Foto: Charlie Drevstam

Rotfruktsbakelse med getost och balsamicoreduktion

Ingredienser 8 -10 pers

| | |
|---------|---------------------------------|
| 1 kg | småpotatis, t ex smått och gott |
| 8-10 st | rödbetor, små (ca 350 g) |
| 150 g | getost, (chèvre) |

Marinad:

| | |
|--------|-------------------------|
| 6 msk | rapolja |
| 4-5 st | vitlösklyftor, pressade |
| 0,5 dl | timjan, hackad färsk |
| 2 msk | balsamvinäger |
| 1 tsk | salt |

Reduktion:

| | |
|--------|--------------------|
| 1 dl | balsamvinäger |
| 0,5 dl | vin, rött |
| 2 msk | blåbärssaft, konc |
| 2 msk | lingondricka, konc |
| 1 msk | honung |

Tillagning

Potatis och rödbetor kan skivas och förvaras i vatten 1-2 timmar före servering.

1. Skala potatis och rödbetor. Skiva dem tunt, gärna med mandolin eller i matberedare. Det är viktigt att skivorna blir jämntjocka. Lägg potatis och rödbetor, var för sig, i kallt vatten minst 30 min.

2. **Reduktion:** Koka ner vinäger, vin, blåbärssaft, lingondricka och honung på svag värme utan lock till en sirap, eller tills 1 dl återstår. Ställ åt sidan.

3. **Rotfruktsmarinad:** Blanda olja, vitlök, timjan och balsamvinäger i en stor bunke.

4. Låt rotfrukterna rinna av väl i durkslag och vänd sedan ner dem i marinaden. Låt stå i rumstemperatur 30 min. Sätt ugnen på 175°.

5. Forma 12 bakelser genom att varva potatis och rödbetor. Fördela bakelserna på 2 plåtar med bakplåtspapper. Grädda plåtarna samtidigt 30-35 min före servering. Byt plats på plåtarna efter 15 min. Prova med sticka att framför allt potatisen är lagom mjuk.

6. Ta ut bakelserna ur ugnen och fördela getosten ovanpå. Ringla över balsamicoreduktionen. Servera genast på varma tallrikar.