



Foto: Ulrika Pousette

Syrlig äppel- och rödbetssallad med renstek

Ingredienser 8 personer

200 g renstek, rökt

Äppel- och rödbetssallad:

1 st äpple, stort

150 g rödbetor, inlagda

1,5 dl matyoghurt

2 krm salt

Tillagning

Äppel- och rödbetssalladen blir fylligare om den får vila över natten.

1. Skala, kärna ur och finstrimla äpplet. Strimla rödbetorna. Blanda äpple, rödbetor, yoghurt och salt i en skål. Täck med plastfolie och ställ i kylan till nästa dag.

2. Skiva rensteken tunt. Servera med äppel- och rödbetssalladen.