Rødbetesalat

Ingredienser



♥ 350 g syltede rødbeter i skiver (se tips)
♥ 1 lite eple
♥ 1 sjalottløk eller 1/2 rødløk
♥ 0,5 dl majones
♥ 1 dl rømme (se tips)
♥ 3 ss finhakket gressløk
♥ 1 ss sitronsaft
♥ salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha rødbetene i en sil over en bolle slik at du heller vekk rødbetelaken (men spar på litt av laken). Kutt rødbeteskivene i små terninger (nå kan det være veldig kjekt å ha på seg engangshansker så du unngår røde fingre gjennom julen □□). Ha rødbeteterningene i en bolle.

Skrell og rens eplet og skjær også dette i små terninger. Ha epleterningene i bollen med rødbetene.

Finhakk sjalottløk (eller rødløk) og ha i bollen. Bland godt sammen.

I en annen bolle røres majones og rømme sammen. Rør inn finhakket gressløk. Smak til med sitronsaft, salt og pepper.

Ha majonesblandingen så i bollen med rødbete- og epleterningene. Vend dette godt sammen. Spe med et par skjeer av rødbetelaken.

Ha rødbetesalaten i en serveringsskål. Oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

♥ Jeg har her brukt 1 stort glass syltede rødbeter (350 g avrent vekt uten laken). Det er ikke noe i veien for å bruke ferske rødbeter, men disse må da først kokes eller bakes i ovnen til de er møre. Dra så av skallet og del rødbetene i små terninger. Smak til rødbetesalaten med litt ekstra sukker og eddik hvis du bruker ferske rødbeter siden du da ikke får med deg smaken fra rødbetelaken.

♥ Eple gir frisk og god smak, men det er rødbetene som skal dominere smaken. Jeg bruker et lite, norsk vintereple til denne porsjonen.

♥ Jeg brukte her lettrømme, men seterrømme går også fint å bruke. Du kan også bruke gresk yoghurt.

♥ Når du tilbereder rødbeter (enten de er ferske eller syltede), er det alltid lurt å bruke engangshansker av plast siden rødbetene avgir så mye farge.

♥ Rødbetesalaten holder seg god i 4 - 5 dager. Oppbevares kjølig, enten i en plastboks eller i serveringsskålen som er dekket til med plastfolie.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rodbetesalat