Salat med bakte rødbeter og chèvre



Ingredienser

♥ 500 g ferske rødbeter
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 ts flaksalt
♥ noen kvaster med fersk rosmarin
♥ 200 g chèvre (liten rull, se tips)
♥ 1 stor pære
♥ 1 ss flytende honning
♥ 70 g Feldsalat (se tips)

Karamelliserte nøtter:
♥ 100 g hasselnøtter (skåldede, se tips)
♥ 1 ss smør
♥ 2 ss flytende honning

Vinaigrette:
♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 ts dijonsennep
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ovnsbakte rødbeter:
Skrell rødbetene (se tips) og del dem i store biter. Ha bitene i en liten, ildfast form. Ringle over olivenolje og dryss over flaksalt. Legg på noen blader med frisk

rosmarin. Dekk til formen med aluminiumsfolie.

Bak rødbetene midt i ovnen ved 200°C i 30 - 40 minutter. Rødbetene er ferdige når de kjennes helt møre ut når du stikker en gaffel i dem.

Ovnsbakt chèvre og honningglaserte pærebiter:
Dekk en stekeplate med aluminiumsfolie (eller bakepapir). Skjær rullen med chèvre i tykke skiver og legg utover platen.

Skrell og rens pæren og skjær i store biter. Ringle flytende honning over pærebitene.

Sett platen midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, til osten har fått en smeltet overflate og pærene er helt myke.

Karamelliserte nøtter:
Ha nøttene i en stekepanne sammen med smør og honning. Varm opp på middels varme, helt til nøttene får en gyllenbrun og karamellisert overflate. Rør ofte og følg med slik at nøttene ikke blir brente.

Vinaigrette:
Bland sammen ingrediensene til dressingen.

Tilberedning:
Finn frem et stort serveringsfat (eller dander salaten på 4 asjetter).

Skyll salaten og legg den utover fatet. Hell over dressingen og bland godt slik at all salaten får smak av dressingen.

Fordel over ovnsbakte rødbeter, de bakte skivene med chèvre og honningglaserte pærebitene og til slutt karamelliserte nøtter.

Server salaten mens den fortsatt er lun, gjerne med godt brød og smør som tilbehør.

Tips

♥ Når du skreller ferske rødbeter, er det lurt å bruke engangshansker. Så slipper du å gå rundt med røde fingre i flere dager... □□

♥ Chèvre fås kjøpt formet som ruller. Her har jeg brukt en liten rull med skorpe, som jeg synes egner seg best til ovnsbaking. Du kan alternativt smuldre fersk chèvre over salaten uten å varme den i ovnen.

Se også en annen fransk klassiker: **Chèvre chaud** (der jeg har brukt en rull chèvre som er større i diameter).

♥ Jeg liker å bruke salat med myke blader til denne salaten, slik som Feldsalat (som jeg har brukt her) eller Ekebladsalat. Hjertesalat og vanlig Hodesalat kan også brukes.

♥ Jeg har kjøpt ferdigskåldede hasselnøtter. Du kan eventuelt riste hasselnøtter med skall i ovnen ved 200°C til du ser at skallet blir tørt og kan gnis av.

♥ Det går fint å bruke andre typer nøtter, for eksempel er det også veldig godt med karamelliserte valnøtter eller pekannøtter til denne salaten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/salat-med-bakte-rodbeter-og-chevre