

Rødbedesalat

Opskrift inspireret af webopskrifter.dk

Ingredienser
500 gr rødbeder
1 stort æble
1 bundt persille
4 spsk. god olivenolie
2 spsk. citronsaft
salt
peber
2 spsk. sesamfrø

Fremgangsmåde

Skræl rødbederne og skær dem i grove tern. Kom dem i en skål og tilsæt halvdelen af olien, vend rundt.

Fordel ternene på en bageplade belagt med bagepapir. Drys med salt og peber, bag i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter. De skal være møre, søde og stadig have lidt bid.

Lad ternene køle af.

Hak persillen og skær æblet i grove tern. Vend æbleternene i citronsaft, så de ikke bliver brune.

Rist sesamfrøene let på en tør pande.

Bland rødbede- og æbletern sammen med persille og resten af olien drys sesamfrø over og server.

Tip

- Rødbederne kan evt. bages dagen i forvejen
- Server som tilbehør til fx kartofler og friske fileter eller som selvstændig ret til en frokostbuffet.

Velkomme!

