



VEGETARISK

Carpaccio på blandade betor med smulad fetaost

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Krondill är en perfekt smaksättare och passar alldeles utmärkt till de nykokta betorna tillsammans med fetaosten. Det här är en rätt som passar alldeles utmärkt på buffébordet, till kräftskivan eller som förrätt med lite vitlöksbröd till och ett glas rosé.



INGREDIENSER

Carpaccio på betor med smulad fetaost och krondill

polkabeter
rödbeter
en riktigt god fetaost
krondill
olivolja
svartpeppar, grovmalen

GÖR SÅ HÄR

1

Här gör man så mycket eller så lite man vill. Koka upp betorna tills de fått ett "lagom motstånd" (använd en sticka). Häll av vattnet och dra av skalet på dem (tips! använd plasthandskar då det är rätt varmt). Skär upp betorna och lägg upp dem på ett större uppläggningsfat. Smula fetaost över och ringla lite god olivolja över. Klipp ner krondillen i lagom storlek att dekorera och smaksätta carpaccion med. Till sist ett par varv med svartpepparkvarnen över allt. Servera!