VEGETARISK

Varma rödbetor med persilje- och vitlökssmör

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

Nykokta betor är bland det godaste som finns. Rödbetor, polkabetor eller gulbetor. Med smält smör eller riven parmesanost över eller som här, uppskivade med persilje- och vitlökssmör klickat på. Passar till exempel alldeles utmärkt till grillat.

Vill man riktigt frossa skär man upp ett gott bröd och doppar i tallriken av det smälta kryddsmöret som blivit över efter betorna!

INGREDIENSER

2 st rödbetsknippen
100 g smör
1 nypa flingsalt
1 näve persilja, slätbladiga
2 vitlöksklyftor

GÖR SÅ HÄR

1. Kryddsmöret rör du ihop med smöret som fått ligga framme en stund, smulat flingsalt, finhackad persilja samt finhackad vitlök.

2. Koka betorna utan blast i saltat vatten tills du känner ett lagom motstånd med en sticka el. vass kniv. Dra av skalet på dem och skär upp dem varma och lägg upp på ett större fat. Ett tips är att använda gummihandskar när du drar av skalet på de varma betorna. Klicka på vitlökssmöret och servera direkt.