



SALLAD

Sallad med betor, fetaost och mynta

Kock: **Karin Högberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Jag gillar betor i alla dess former, de har en magisk dragningskraft. Det är sällan jag går förbi grönsaksdisken utan att få med mig hem ett par påsar.

Här i en finfin kombination med fetaost och mynta som går att förändra. Ät salladen som den är eller pimpa den med quinoa, matvete eller varför inte bönor, grillad kyckling och salladslök?



INGREDIENSER

- 4 polkabetor
- 4 gulbetor
- 100 g fetaost
- 1 kruka mynta
- 3 msk olivolja
- svartpeppar och salt

GÖR SÅ HÄR

1

Skala betorna och skär dem i ca 1/2 cm tjocka skivor och skär dem därefter i tunna stavar. Lägg dem i en skål, smula över fetaosten och ringla över olivolja. Salta och peppra. Avsluta med att strö över myntablad.