



VEGETARISK

# Saltbakade rödbetor med timjan- och citronsmör

Kock: **Karin Högberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Mjuka, ugnsbakade rödbetor med ett smakrikt smör till. Svårare än så behöver det inte vara!



## INGREDIENSER

8 st färska rödbetor  
500 g grovt salt  
**Timjan- och citronsmör**  
100 g smör  
1 st citron  
en rejäl nypa färsk timjan  
svartpeppar och ev salt

## GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader. Skrubbar och skölj rödbetorna ordentligt. Häll saltet i en ugnsfast form och lägg i rödbetorna. Baka i mitten av ugnen i ca 40 -50 min. Betorna skall vara mjuka när du tar ut dem (känn efter med en sticka om du är osäker).

2

Låt smöret bli mjukt. Skölj citronen och riv skalet och pressa ut saften. Hacka timjankvistarna fint. Blanda citronsaft och skal samt timjan med smöret och salta och peppra. Förvara i kylan.