SNABBMAT

Chèvre chaud med rödbetor

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **6**

30

Kombon med rödbetor och chèvre är ju oslagbar och med en god skinka, syrlig dressing och krispiga nötter blir det inte sämre;-)

Det här är perfekt som förrätt eller om man bara vill ha något litet att äta!

INGREDIENSER

3 st kokta medelstora rödbetor
6 skivor bröd, gärna lantbröd, surdegsbaguette el likn
200 g chèvre
1.5 dl valnötter
2 msk honung
50 g blandade gröna blad, t ex ruccola och spenat
6 skivor lufttorkad skinka
Örtdressing
2 msk kallpressad rapsolja
0.5 tsk honung
1 msk pressad citron
färsk eller torkad timjan/rosmarin

flingsalt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250 grader och blanda ihop örtdressingen.
2. Rosta nötterna i en torr panna och rör ned honungen när de fått lite färg, blanda runt rejält och fördela sedan nötterna på ett bakplåtspapper.
3. Rosta brödskivorna lätt i ugnen.
4. Dela osten i bitar och fördela på brödet, gratinera tills osten smält.
5. Dela rödbetorna i klyftor.
6. Fördela sallad på 6 assietter, brödbitarna, skinka, rödbetsklyftor, valnötter, ringla över dressing och avsluta med ngt grönt t.ex hackad färsk timjan, rosmarin eller persilja. Ev flingsalt och nymalen svartpeppar