



VEGETARISK

Rödbetscarpaccio med getostcreme

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



Den här förrätten har härliga smaker och konsistenser som blir en smarrig kombo!

Allt går att förbereda dagen innan men getostkrämen blir lätt bitter om den sparas alltför länge tycker jag! Vill du inte göra skinkchips så servera skinkan som den är på tallriken.



INGREDIENSER

4 st medelstora rödbetor
1 dl valnötter
1.5 msk honung
1.5 dl crème fraîche /yoghurt
50 g chèvre
4 skivor skinka/bacon
delikatesskapis
citronolja

GÖR SÅ HÄR

1

Koka rödbetorna men de ska ha en liten kärna och inte vara jättemjuka.

2

Rosta valnötterna lätt i en torr stekpanna, vänd ner honungen och blanda runt och lägg dem att kallna på ett bakplåtspapper.

Torka skinkskivorna i ugnen 200 grader på plåtpapper tills de är krispiga men inte brända och låt de sedan kallna.

3

Dela osten i småbitar (jag låter även det yttre följa med) och mixa tillsammans med creme fraiche eller yoghurt, smaka av med salt och peppar.

4

Skiva betorna tunt när de svalnat med kniv eller mandolin och fördela på assietter, ringla över olja och krydda med flingsalt, toppa med nötter, skinka, kapis, ostkräm och persilja.