



VEGETARISK

Smördegskorgar med rödbetor och ost

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4-6**



Ett enkelt och snabbt tilltugg före maten eller som ett fredagsmys i soffan. Vi drack ett rött vin Franzén&Cauble och det passade fint till. Ta den ost du gillar, chevré funkar fint om du inte gillar ädelost!



INGREDIENSER

1 rulle smördeg
200 g kokta rödbetor
150 g ädelost, castello, chevré eller liknande
0.5 dl pumpakärnor
persilja, koriander eller basilika till garnering
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
Rulla ut den rumsvarma smördegen och dela den i 12 rutor, lägg rutorna i en muffinsform eller i pappersformar.
- 2** Dela rödbetorna i skivor och lägg i varje form, salta och peppra.
- 3** Fördela osten i formarna och skjuts in i ugnen i ca 12 minuter.
- 4** Rosta pumpa kärnorna i en torr stekpanna, salta lite.
- 5** När smördegen fått färg på toppen och botten ta ut dem och låt dem svalna.
- 6** Toppa med de rostade pumpakärnorna och kryddgrönt.
Servera dessa ljunna eller rumsvarma!