VEGETARISK

Rödbetstartar med pepparrot och äpple

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **90 min** Portioner: **4**

Tartar behöver inte vara kött eller fisk, här kommer en smakrik variant på bakade rödbetor.

Serverade denna rätt på en vinkväll. Vi tycker att grönsakerna ska stå i centrum och just denna vinkväll var helt vegetarisk, även om alla runt bordet äter kött så är det en självklarhet för oss att peta in dessa gröna rätter under våra kvällar.
Allt till denna rätt kan du göra 1-2 dagar innan förutom att tärna äpplet.

90

INGREDIENSER

6 st färska rödbetor
grovsalt
2 dl creme fraiche (ej lätt)
2 msk riven pepparrot
salt och peppar
100 g rotselleri
1 dl ättika
2 dl socker
3 dl vatten
3 st fänkålsfrön
6 st små steklökar, skalade
1 st äpple
avrunnen kapris
krasse, persilja, grönkålschips eller liknande till garnering
1 st citron

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader. Tvätta betorna. Häll grovsalt i en ugnsform och lägg betorna ovanpå, ställ in i ugnen ca 40 minuter. Känn med en sticka så de är mjuka rakt igenom.
Skala smålökarna, dela dem på mitten och lägg dem i en ugnsform. Ringla över olja och salta. Sätt in i ugnen med rödbetorna efter ca halva tiden. De ska bakas mjuka och bli gyllene men inte brända.
Låt rödbetorna svalna lite innan du skalar dem. Sedan mixar du dem snabbt i en mixer om du inte vill skära den fint själv. Men att grovmixa dem till önskad storlek spar både tid och kladd.

Lägg över hacket i en bunke, smaka av med salt, peppar och lite pressad citron.
Löken lägger du över på ett fat och låter dem svalna innan du plockar isär lagren på löken.

2 Under tiden betorna är i ugnen vispar du upp creme fraiche och pepparrot till en fluffig kräm, smaka av med salt och peppar.
Tänk på att färsk pepparrot kan ha lite olika styrka och använder du pepparrot på tub, är den klenare. Så här gäller det att smaka av efter eget tycke och smak. Den kommer dra till sig smak om den står också.

3 Skala rotsellerin, skiva den tunnt och tärna den så litet du kan. Lägg den i en väl rengjord glasburk, lägg i fänkålsfröna.
Häll ättika, vatten och socker i en kastrull. Låt koka upp så att sockret löser sig.
Häll den varma lagen över rotsellerin så det precis täcker.
Får du 1-2-3 lag över, låt svalna och ställ i kylen tills nästa gång du ska pickla något.

4 Skölj äpplet, skiva tunnt, spara fyra skivor till garnering.
Tärna resterande skivor smått. Lägg i en skål med iskallt vatten med några droppar citron.

5 Dags att lägga upp på tallrik.
Här får du ju göra exakt som du vill men Katrine gjorde såhär:
Rödbetshacket blandades med hackade äpplet och den picklade rotsellerin och lades i botten på tallriken, pepparrotskrämen lades på spritspåse och spritsades ut i fem klickar. Löken lades runt omkring. Sen äppelskiva och det gröna på toppen.