



Rödbetsråraka med och ädelostcrème och palsternackschips

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Råraka på rödbetor ger en väldigt vacker färg! Med krämig ädelost och palsternackskrisp blir det en riktigt bra variant på klassiska råraka.



INGREDIENSER

550 g rödbetor, ca 8 st
500 g potatis
salt och svartpeppar
1 dl färskost
150 g ädelost
1 palsternacka
smör och olja
basilika



GÖR SÅ HÄR

1

Skala och grovriv rödbetor och potatis. Blanda och låt rinna av i ett durkslag en bra stund. Krama ur.

Smält smör och olja i en panna. Platta ut en liten näve rödbetor och potatis i pannan och stek några minuter. Salta och peppra, vänd och stek på andra sidan.

2

Hetta upp oljan till 180 grader. Skär palsternackan tunt och fritera. Låt rinna av på hushållspapper.

3

Rör ihop färskost och ädelost.

Lägg en klick ädelostcrème på varje råra. Toppa med palsternackskrisp och ett basilikablod.