



VEGETARISK

Morbergs rödbetssallad

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Här säger jag bara: Köp inte, köp inte, köp inte färdig! Gör den själv.

Då får du krispigheten i äpplet, pepparrotens styrka och rödbetornas spänst, och bara då matchar salladen skinkan, köttbullarna och revbensspjällen fullt ut.



INGREDIENSER

4 stora ättiksgurkor
1 stycken medelstort äpple
300 g inlagda rödbetor
2 dl gräddfil
1 msk majonnäs
2 msk finriven pepparrot
salt
0.5 knippe gräslök till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tärna gurkorna, äpplet och rödbetorna.
- 2** Blanda gräddfil, majonnäs och pepparrot i en skål. Rör ner gurk-, äppel-, och rödbetstärningarna och smaka av med salt.
- 3** Garnera med gräslök.