



SALLAD

Rödbetssallad med feta, kumquats och pinjenötter

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Snabb, mättande och härlig vintersallad med färdigkokta rödbetor, smulad fetaost och en frisk smak från kumquats!



INGREDIENSER

4 färdigkokta rödbetor, ca
3 dl kärnfria, halverade kumquats, ca
0.5 citron, saften
1 msk olivolja
salt och peppar
1 paket fetaost
1 näve rostade pinjenötter
gräslök

GÖR SÅ HÄR

1

Rosta pinjenötterna på medelvärme i torr panna tills de får lite färg och det doftar gott. Passa noga! Skär rödbetorna i munsbitar. Halvera/dela kumquatsen och ta bort eventuella kärnor. Smula osten.

2

Lägg upp rödbetorna med kumquats, blanda lätt och smaka av med citronsaft, olivolja, salt och peppar. Toppa salladen med fetaost, pinjenötter och nyskuren gräslök.