



VEGETARISK

Rödbetssemmla

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En härlig men lite annorlunda förrätt som passar perfekt på fettisdagen. Det här receptet har Alice Wåxberg (@woxalice) via #vinochmatguiden på Instagram.



INGREDIENSER

40 g purjolök
150 g philadelphiaost
1 nypa salt och peppar
80 g ädelost
2 msk rapsolja
40 g cashewnötter (saltade)
50 g ruccola
1 st citron
500 g rödbetor

GÖR SÅ HÄR

1

Koka rödbetorna på medelvärme och skal kvar i ca 40-50 minuter.

2

Spola rödbetorna i kallt vatten så att de svalnar med händerna. Skär bort blasten.

3

Skär sedan av ett lock och gröp ur lite av innehållet ur rödbetorna. det kan även vara smart att skära så att botten får en platt yta att stå på.

4

Blanda philadelphiaost och ädelost, smaka av med salt och peppar. Fyll

5

Hacka cashewnötter grovt, riv av citronsasten och finhacka purjolöken. Blanda tillsammans med citronsaft och olivolja. Ringla över rödbetorna.

6

Dekorera gärna med lite rucola och servera.