



RØDBETSALAT MED RØDBÆR OG RISTET PISTASJKREM

Dette er en salat som føles mer som en liten restaurantrett enn som tilbehør: jordlige, søte rødbeter møter friske bær marinert i pistasjbalsamico, og alt bindes sammen av en silkemyk, ristet pistasjkrem. Med et lite løft av sumak, flaksalt og nykvernet pepper får du en perfekt balanse mellom sødme, syre og nøtteaktig dybde – like fin som forret som på et mezze-bord.

🕒 40 min

🍴 Medium

Instructions

- 1 Ha bærene i en bolle og mariner dem med pistasj-balsamico. Smak til – juster syrligheten etter behov med litt ekstra balsamico.
- 2 Skjær rødbetene i terninger, og bland dem med 1 ss ristet pistasjolie. Sett til side.
- 3 Bland sammen 1 ss ristet pistasjkrem med 1 ss ristet pistasjolie til en glatt krem.
- 4 I en dyp tallerken: legg litt av de marinerte bærene i bunnen, og smak til med en klype sumak, nykvernet sort pepper og litt havsalt fra Camargue.
- 5 Ha deretter på litt av pistasjkremen, og dekk med rødbetterninger.
- 6 I en dyp tallerken: legg litt av de marinerte bærene i bunnen, og smak til med en klype Sumak, nykvernet sort pepper og litt havsalt fra Camargue.
- 7 Ha deretter på 1 ts av pistasjkremen, og dekk med rødbetterninger.
- 8 Smak til igjen med havsalt, en liten klype sumak og nykvernet pepper.



Ingredients

Servings: 4

4 stk kokte rødbeter

2 ss blåbær

2 ss bringebær

1 ts tyttebær

2 ss ristet pistasjolie

4 ts balsamico med pistasj

1 ss pistasjdryss

1 klype Sumak

Havsalt fra Camargue

Nykvernet sort pepper

- 9 Topp til slutt med et lett dryss pistasjdryss for tekstur og aroma.