



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bakade rödbetor med rotselleripuré och brynt smör

Rotselleripuré

- Rotselleri 300 g
- Mospotatis 450 g
- Smör* ½ msk
- Mjölkl 1 dl
- Salt ½ tsk

Bakade betor

- Kokt rödbeta ½ förp
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 1 krm
- Fetaost 100 g

Apelsinsallad

- Apelsin 1 st
- Gröna linser 1 förp
- Bladpersilja 20 g

Brynt smör

- Smör 25 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rotselleripuré:** Skala och skär rotselleri och mospotatis i mindre bitar. Koka mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet. Tillsätt smör och mjölk och mixa till en slät puré. Smaka av med salt.
3. **Bakade betor:** Tärna rödbetor i 2 cm stora bitar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och ringla över lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Baka mitt i ugnen ca 5 min. Ta ut plåten och smula fetaost över rödbetorna. Baka ytterligare ca 10 min högt upp i ugnen.
4. **Apelsinsallad:** Skala och skiva apelsin. Häll av och skölj gröna linser. Grovhacka bladpersilja. Blanda allt i en skål. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Brynt smör:** Bryn smör på låg värme i en liten kastrull. Ta från värmen när smöret blivit gyllene och börjar dofta nötigt.
6. Fördela rotselleripuré i två skålar. Toppa med bakade betor och apelsinsallad. Ringla över brynt smör.