



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rødbedebof med kartoffelpuré og pæresalat

Kartoffelpuré

2 stk bagekartofler
1 dl letmælk
½ spsk smør ^b

Rødbedebof

2 stk rødbeder
1 fed hvidløg
½ pk bredbladet persille
1 pose rasp
2 stk æg
1 spsk mel* ^b

Pæresalat

1 stk pære
1 stk skalotteløg
75 g salatmix toscana
1 spsk hvidvinseddike
50 g blåskimmelost
1 pose valnøddebrud
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Skræl kartofler, skær dem i mindre stykker og kog dem møre i usaltet vand.
2. **Rødbedebof:** Skræl rødbeder og riv groft. Pil hvidløg, skyl persille og hak begge fint. Kom det hele i en skål, tilsæt rasp og mel og vend let rundt. Tilsæt æg og krydr med salt og peber. Rør det godt sammen.
3. Varm en stegepande op med lidt olie. Form én bof pr. person. Steg dem ved middelvarme 2-3 min. på hver side til de føles faste.
4. **Pæresalat:** Skær pære i både, skær løg i tynde skiver. Kom det i en skål og bland med salat, olivenolie, hvidvinseddike og salt. Smulder blåskimmelost og valnødder over.
5. **Kartoffelpure:** Varm mælk og smør i en lille kasserolle. Hæld vandet fra de kogte kartofler og mos dem med et piskeris eller en håndmixer. **TIP:** Pisk ikke for længe, da mosen da bliver "lang". Bland mælke/smør-blandingen i og smag til med salt og peber.
6. Servér rødbedeboffer med kartoffelpure og pæresalat.