



Klassisk rödbetssallad

Antal: recept_2018_09_18_43

Rödbetssallad är en klassiker på julbordet, och det är superlätt att göra en vegansk version. Dessutom är den jättegod! Passar lika bra på jultallriken som på smörgåsen.

Pris: 1 kr

En halv rödlök
1 litet rött äpple
350g avrunna, inlagda rödbetor + 2 msk av spadet
200 ml Oatly creme fraiche
En halv dl vegansk majonäs
1 msk senap
Svartpeppar, salt

Blanda creme fraiche, majonäs, senap och kryddor i en skål tillsammans med 2 msk av rödbetsspadet.

Skala och finhacka äpplet och rödlöken och rör ner i crème fraiche-blandningen. Hacka de inlagda rödbetorna i små bitar och rör ner i blandningen. Rödbetssalladen blir godare om den får stå och dra sig i kylan ett par timmar, så gör den gärna dagen före, men det går så klart bra att äta den direkt.