



Sallad med rödbetor och palsternacka

Antal: recept_2019_04_14

Sugen på en lite annorlunda, enkel sallad?
Rödbetor och en dressing baserad på citronsaft och vitlök sätter karaktären.

Pris: 1 kr

4 st palsternackor
4 st rödbetor
Grön sallad
Sesamfrön

Dressing:
0,5 dl citronsaft
0,5 dl vatten
2 st vitlöksklyftor
Flingsalt & svartpeppar

Häll upp vatten i två kastruller och låt koka upp.

Under tiden, skölj rödbetorna och palsternackorna noga, och skär av ändarna på palsternackorna.

Skär palsternackorna i mindre bitar och koka dessa i 5-10 minuter (beroende på storlek och tillstånd).

Koka rödbetorna med skalet på i cirka 20 minuter, till de blivit lagom mjuka.

Skala vitlöksklyftorna och hacka dessa i små bitar, lägg de i en skål och tillsätt citronsaften och vattnet.

Krydda med några nyp flingsalt och lite svartpeppar.

När palsternackorna kokat färdigt, skölj dessa under vatten och ställ undan.

De färdigkokta rödbetorna lägger du i kallt vatten för att svalna och skär de sedan i valfri form, t.ex. avlånga bitar.

Ta några blad grön sallad och skär dessa i mindre bitar. Lägg samman alla ingredienser och häll över av dressingen och toppa till sist med sesamfröna.