

RECEPT

# BALSAMICOMARINERADE RÖDBETOR

MED ROSMARIN OCH PERSILJA



*Mjuka betor i reducerad balsamico. Receptet är skapat av Peter Svanberg.*

## Tillagning

Koka upp balsamvinäger med rosmarin och reducera till ca hälften. Lägg sedan i betorna i den varma lagen. Låt svalna i lagen. Lyft upp betorna vid servering och blanda med hackad persilja.

## Ingredienser

(50 port. på salladsbuffé)

3 kg Rödbeta klyft förkokt sous vide, art nr 317883

1 L balsamvinäger

4 kvistar rosmarin

1 kn persilja, hackad

**Roots**