

RECEPT

HONUNGS- OCH KRYDDPEPPAR- GLACERADE BETOR MED KRISPIG POTATIS



Receptet är skapat av Peter Svanberg.

Tillagning

Värm upp honungen. Tillsätt kryddpeppar, lök och rosmarinkvistar. Låt stå på svag värme ca 20 min. Sila av peppar och rosmarin.

Blanda den smaksatta honungen med betorna och baka på 200°C i ca 15 min. Låt svalna i rumstemperatur.

Friterar den rivna potatisen gyllenbrun. Krydda med salt och peppar.

Servera betorna på ett fat eller tallrik och toppa med den krispiga potatisen.

Ingredienser (10 personer)

- 3 kg Rödbeta förkokt klyft sous vide (art nr 317883)
- 500 g honung
- 500 g rödlök fintärnad 6 mm (art nr 1470)
- 2 msk kryddpeppar, grovt mortlad
- 3 kvistar rosmarin
- 500 g riven potatis 1,1 mm (art nr 1068)
- salt & peppar

Roots

Roots by 3N | +46 42-38 60 30 | info@3n.se