

RECEPT

KRÄM PÅ ROSTAD RÖDBETA

MED SOLROS- OCH PUMPAKÄRNOR



En len och fyllig rödbetskräm med rostade frön. Receptet är skapat av Peter Svanberg.

Tillagning

Rosta solros- och pumpakärnorna i en stor stekpanna. Lägg sedan dessa med rödbetar, olivolja och vinäger i en mixer. Mixa slätt och smaka av med salt och peppar.

Ingredienser (50 port. på salladsbuffé)

- 3 kg Rödbeta klyft förkokt sous vide, art nr 317883
- 500 g solroskärnor
- 200 g pumpakärnor
- 2 dl olivolja
- 1 dl balsamvinäger
- salt och peppar

Roots