

RECEPT

# RÖDBETSJULIENNE

## MED ROSTADE SOLROSKÄRNOR OCH RUSSIN



*En jordig och nötig sallad med örtig friskhet. Receptet är skapat av Peter Svanberg.*

## Tillagning

Rosta solroskärnorna i en torr stekpanna tills de blivit gyllenbruna. Blanda russin, olivolja och vitvinsvinäger. Vänd ihop rödbeta, solroskärnor, persilja och russin. Smaka av med salt och peppar.

## Ingredienser

**(50 port. på salladsbuffé)**

2 kg Rödbeta Julienne 3,2 mm,  
art nr 17832  
500 g solroskärnor  
500 g russin  
1 kn hackad persilja  
olivolja  
vitvinsvinäger  
salt och peppar

**Roots**