



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rødbetebiffer med pæresalat og potetmos

Rødbetebiffer

1 pakke sous vide-rødbeter
½ stk hvitløksfedd
75 g panering
1 stk egg
½ dl hvetemel ^B
½ ts salt ^B

Pæresalat

1 pakke cashewnøtter
1 stk pære
3 stk sjalottløk
100 g tobladssalat
100 g fetaost
½ stk sitron

Potetmos

1 pakke rustikk potetmos med timian

olje ^B
olivenolje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- Rødbetebiffer:** Hell laken av rødbetene, og grovriv dem på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken. Ha rødbetene i en bolle, og vend inn hvitløken, paneringen, ½ dl hvetemel, egget og ½ ts salt. La deigen stå i 5 minutter.
- Pæresalat:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist cashewnøttene i 1–2 minutter. Skyll pæren. Skrell sjalottløken, og kutt pæren og sjalottløken tynne skiver. Skyll og tørk tobladssalaten. Bland sammen salaten, pæreskivene, cashewnøttene og sjalottløken i en salatbolle. Smuldre fetaosten over, og dryss over litt olivenolje, salt og pepper. Klem over saften fra sitronen.
- Rødbetebiffer, fortsettelse:** Form deigen til 4 biffer. Varm opp stekepannen igjen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek rødbetebiffene i 2–3 minutter på hver side.
- Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posene med potetmos i vannet, og la dem småkoke i omtrent 15 minutter. Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- Vel bekomme!

TIPS!

Vil du spare tid, kan du kutte rødbetene i båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødbetebåtene i 5–6 minutter, og vend inn paneringen.