



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rødbetekarbonader med bakte poteter, fetaostkrem og tomat- og spinatsalat

Bakte poteter

350 g poteter

½ ss smør ^B

Fetaostkrem

150 g yoghurt naturell

½ pakke fetaost

Rødbetekarbonader

1 pakke rødbetburger med timian og hvitløk

Tomatsalat med eple og spinat

50 g spinat

1 stk tomat

½–1 stk norsk eple

½ pakke fetaost

½–1 pakke

balsamicovinaigrette

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Bakte poteter:** Skyll og del potetene i to. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gyldne og møre.
3. **Fetaostkrem:** Ha yoghurten og halvparten av fetaosten i et litermål, og kjør det sammen til en glatt krem. Smak til med litt pepper.
4. **Rødbetekarbonader:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek rødbetburgerne i 1–2 minutter på hver side.
5. **Tomatsalat med eple og spinat:** Skyll spinaten og tomaten. Tørk spinaten lett og del tomaten i båter. Skyll eplet, kutt det i to på langs og deretter i tynne skiver. Bland sammen spinaten, eplet, tomaten og balsamicovinaigretten i en serveringsskål. Smuldre resten av fetaosten over salaten.
6. **Bakte poteter, fortsettelse:** Ta ut formen av ovnen og ha i ½ ss smør. Vend godt rundt, så smøret smelter rundt på potetene.
7. Vel bekomme!