



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35 - 45 min 👤 2 porsjoner

Balsamicoglaserte beter med honninggratinert chevre og sprø valnøtter

Balsamicoglaserte beter

1 stk rødbete
1 stk gulbete
150 g grønne bønner
1 stk appelsin
½ pakke
balsamicovinaigrette

Honninggratinert chevre

2 stk rustikke multibrød
2 pakker chevre
1½–2 pakke honning
½–1 pakke valnøtter

Ruccolasalat

50 g rucola
½ pakke
sennepsvinaigrette

🏠 salt

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Balsamicoglaserte beter:** Skrell og kutt betene i grove biter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir (se tips). Vend inn litt olje, salt og pepper, og bak betene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er møre. Kutt endene av de grønne bønnene og legg dem på brettet sammen med betene når det gjenstår omtrent 5 minutter av steketiden.
- 3 **Honninggratinert chevre:** Fordel multibrødene utover et stekebrett med bakepapir. Kutt chevren i skiver og fordel osten utover brødene. Fordel honningen over osteskvivene og legg valnøttene rundt brødene. Skru på grillelementet på ovnen.
- 4 **Ruccolasalat:** Skyll og tørk rucolaen, og vend den sammen med sennepsvinaigretten i en skål.
- 5 **Honninggratinert chevre, fortsettelse:** Gratiner ostebrødene og valnøttene på øverste rille i ovnen i 4–5 minutter, til osten er litt karamellisert, og nøttene er gylne.
- 6 **Balsamicoglaserte beter, fortsettelse:** Skjær vekk skallet på appelsinen og kutt den i terninger. Vend de ovnsbakte betene og bønnene sammen med appelsinen og balsamicovinaigretten i en skål.
- 7 Fordel ruccolasalaten på et fat, og legg over de glaserte betene, bønnene og appelsinen. Kutt ostebrødene i mindre stykker og legg over salaten. Grovhakk valnøttene og strø disse over til slutt. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Det er lurt å bruke engangshansker, forkle og plastfjøl når du jobber med rødbeter for å unngå at fargen smitter over på hendene og klær.