



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chèvre chaud med rödbetor och valnötter

Sallad

Matvete 125 g
Rödlök ½ st
Romansallad ½ st
Flytande honung ½ förp
● Balsamvinäger 1 msk
● Salt ½ tsk

Rödbetor

Kokt rödbeta ½ förp
● Salt ½ tsk
● Bakplåtspapper 1 st

Chèvre chaud

Chèvre 100 g
Hamburgerbröd (2 halvor)
Flytande honung ½ förp

Topping

Päron 1 st
Valnötter 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper,
Balsamvinäger, Olivolja,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Sallad:** Koka matvete enligt anvisning på förpackningen.
3. **Förberedelser:** Skär kokta rödbetor i mindre bitar, ca 2x2 cm. Strimla rödlök. Skär eller bryt romansallad i mindre bitar. Grovhacka valnötter. Dela chèvre i 2 skivor.
4. **Rödbetor:** Lägg rödbetor på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, nymald svartpeppar och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
5. **Chèvre chaud:** Hetta upp en stekpanna. Rosta 2 halvor hamburgerbröd ca 1 min per sida.
6. **Sallad:** Lägg kokt matvete i en salladsskål. Blanda med balsamvinäger, flytande honung, salt och lite olivolja. Tillsätt rödlök och romansallad.
7. **Chèvre chaud:** Ta ut plåten med rödbetorna. Lägg bröden med snittytan uppåt på ugnsplåten. Lägg på chèvre och ringla över lite flytande honung. Gratinera allt högt uppe i ugnen ca 5 min, tills osten har fått fin färg.
8. **Topping:** Tärna päron. Servera chèvre chaud med sallad och rostade rödbetor. Toppa med valnötter, päron och lite flingsalt.