



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chèvre chaud med rödbetor och valnötter

Rödbetor

- Kokt rödbeta ½ förp
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st

Chèvre chaud

- Chèvre 100 g
- Hamburgerbröd 1 st
- 🏠 Flytande honung ½ msk

Sallad

- Matvete 125 g
- Rödlök ½ st
- Romansallad ½ st
- 🏠 Flytande honung ½ msk
- 🏠 Balsamvinäger 1 msk
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk

Topping

- Päron 1 st
- Valnötter 30 g
- 🏠 Flingsalt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka matvete enligt anvisning på förpackningen.
3. **Förberedelser:** Skär kokta rödbetor i mindre bitar, ca 2x2 cm. Förvara rödbetorna som blir över i en burk. Strimla rödlök. Skär eller bryt romansallad i minde bitar. Grovhacka valnötter. Dela chèvre i 2 st 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 hamburgerbrödet 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. Tärna päron. Servera chèvre chaud med sallad och rostade rödbetor. Toppa med valnötter, päron och lite flingsalt.