



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bakade rödbetor med rotselleripuré och brynt smör

Rotselleripuré

Rotselleri 300 g
Mospotatis 400 g
Mjök 1 ½ dl
🏠 Smör ½ msk
🏠 Salt ½ tsk

Bakade betor

Kokt rödbeta ½ förp
Fetaost 100 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Apelsinsallad

Apelsin 1 st
Gröna linser ½ förp
Bladpersilja 20 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Brynt smör

🏠 Smör 20 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rotselleripuré:** Skala och skär rotselleri och mospotatis i mindre bitar. Koka mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet. Tillsätt smör och mjök och mixa till en slät puré. Smaka av med salt.
3. **Bakade betor:** Tärna rödbetor i 2 cm stora bitar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och ringla över lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Baka mitt i ugnen ca 5 min. Ta ut plåten och smula fetaost över rödbetorna. Baka ytterligare ca 10 min högt upp i ugnen.
4. **Apelsinsallad:** Skala och skiva apelsin. Häll av och skölj gröna linser. Grovhacka bladpersilja. Blanda allt i en skål. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Brynt smör:** Bryn smör på låg värme i en liten kastrull. Ta från värmen när smöret blivit gyllene och börjar dofta nötigt.
6. Fördela rotselleripuré i två skålar. Toppa med bakade betor och apelsinsallad. Ringla över brynt smör.