

Rødbedeskiver med peberrod (6 pers.)

Ingredienser:

1 kg rødbeder
1½ tsk. salt
1½ spsk. olie
1½ spsk. vineddike
1½ løg (ca. 90 gr.)
1 tsk. salt
peber
3 spsk. persille
3 spsk. frisk, revet peberrod

Sådan gør du:

1. Vask rødbederne og kog dem i rigelig, letsaltet vand.
2. Kog dem til de er møre, ca. 30 – 45 min.
3. Skyl de kogte rødbeder under koldt vand, og "smut" skrællen af.
4. Halvér rødbederne og skær dem i ½ cm. tykke skiver.
5. Rør olie og vineddike sammen med hakket løg, salt og peber, og vend rødbederne heri.
6. Smag evt. til med yderligere salt og peber.
7. Anret på et fad, og drys med hakket persille og revet peberrod.

Servering:

Rødbedeskiverne smager godt til f.eks. stegt torsk.

Tilbehør - R

