



VEGETARISK

Rödbetor med getost & tryffel

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Snyggt, enkelt, underbart. En lyckad kombination!

Foto: www.cedell.se



INGREDIENSER

5 st färska rödbetor
100 g getost
2 msk färskost (cream cheese)
1 tsk tryffelhonung
10 st färsk sparris

GÖR SÅ HÄR

1

Koka rödbetorna mjuka och krama av skalet under rinnande vatten så går det enklare. Koka sparris snabbt i lättsaltat vatten, de får inte tappa sin spänst! Låt svalna. Blanda getost och creamcheese. Skär av en bit i botten på rödbetorna så att de står plant, klicka på getost, strö över lite flingsalt, toppa med en sparrisknopp och ringla över tryffelhonung.

