



Rödbetscarpaccio med ruccola, rostade pinjenötter och parmesan, toppad med en balsamicoglazé

Ingredienser för 4 personer

Rödbetor	ca 600g
Ruccolasallad	100g
Basilika	12 blad
Parmesan	75g
Balsamvinäger	1,5 dl
Kanelstång	1st
Strösocker	½-1 msk
Olivolja	0,5 dl
Pinjenötter	1 dl
Flingsalt	4 nypor
Majsmjöl	vid behov

Gör så här

Koka rödbetorna med skalet på i saltat vatten på medelvärme i ca 35-45 min. Sila av vattnet och låt svalna.

Lägg ruccolan i iskallt vatten ca 10 min.

Hyvla/skär parmesanosten i tunna skivor och smula sedan ner till mindre bitar. Spara några hela skivor till garnering.

Rosta pinjenötterna i ett torrt stekjärn tills de blir gyllenbruna.

Blanda balsamvinäger, kanelstång och socker i en kastrull och låt sjuda på medellåg värme till krämig konsistens. Om blandningen inte tjocknar, blanda då ner lite majs mjöl utblandat med vatten.

Utförande

Skala och hyvla/skär rödbetorna i tunna skivor och lägg i en cirkel på tallriken.

Gör en boll av rucolasalladen och lägg i mitten. Ringla över olivolja och balsamicoglazé och toppa med pinjenötter samt parmesan.

Garnera med basilika och någon skiva parmesan, samt flingsalt.