



Tzatziki i pink

Den er lige så flot at kigge på, som den er lækker at spise, denne her rødbedetzatziki.



Bedøm opskrift



15 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

2 store rødbeder

2 tsk flagesalt

4 dl fromage frais

2 pressede fed hvidløg

evt. lidt citronsaft

Opskrift of foto fra bogen "Guld i gryden" af Sif Orellana

Tilberedning

- 1 Skræl rødbederne og riv dem groft.
- 2 Drys rødbederne med flagesalt og lad dem stå og trække i 10 minutter. Hæld dem over i en sigte og pres væden ud af dem.
- 3 Rør fromage frais med det pressede hvidløg og de revne rødbeder og smag evt. til med lidt salt og citronsaft. Det er en helt fantastisk pink farve, der træder frem, når blandingen røres sammen – afgjort en del af fornøjelsen ved at tilberede dette lille indslag.
- 4 Stil gerne skålen med rødbedetzatziki koldt en times tid før serveringen – det klæder den.



Tip

Hvis du vil undgå røde fingre, når du skræller rødbeder, kan jeg anbefale at benytte engangs- eller opvaskehandsker.

