



# Varm sallad på bakade rödbetor med krispig grönkål, ädelost och blodapelsin

När betorna bakas hela behåller de alla smaker och blir mustigare och mer matig än när de kokas. Och skalet behålls på för godast resultat så skrubba de noga, skär bort blastfästet om det är svårt att få bort eventuell jord där ifrån.



## Du behöver:

- 1 kg rödbetor
- 100 g smör
- 1 kvist rosmarin
- 4 timjankvistar
- 140 g ädelost
- 6 dl grönkål
- 2 msk rapsolja

## Topping:

- 2 blodapelsiner
- 2 tsk vit balsamicovinäger
- Salt och svartpeppar

**GÖR SÅ HÄR:** Skrubba betorna noggrant och lägg i ugnsfast form. Skär ett kryss i toppen. Blanda smöret med rosmarin, timjan och salt. Klicka smöret över betorna. Baka i ugnen på 200 grader i 45-50 minuter, beroende på storlek.

Filea blodapelsinerna över en skål så alla saft sparas. Pressa ur den sista saften ur det som är kvar efter du skurit ur apelsinfiléerna. Dela ädelosten i mindre bitar. Riv grönkålen i mindre bitar och blanda med rapsolja och salt.

När betorna är färdiga, lägg ädelosten och grönkålen i formen och ställ tillbaka i ugnen ca 3 minuter.

Ta ut formen ur ugnen och toppa betorna med apelsinerna, saften salt, peppar och lite balsamicovinäger