

## **BOWL MED BAKTE BETER OG BULGUR**

Ha beteblanding, hvitløk, timian, honning, olivenolje, salt og pepper i en ildfast form, og sett i ovnen på 200 grader i 20 minutter. Kok bulgur etter anvisning på pakken. Bland sammen de kokte betene og bulgur og anrett på fat/tallerken.

Toppes med fetaost, ruccola, syltet rødløk og solsikkekjerner.

### **INGREDIENSER**

1 kg Norrek Beteblanding EPD: 4975231

50 g Norrek Hvitløk hakket EPD: 4798096

5 dl bulgur

400 g fetaost

4 ss honning

50 g ruccola

Olivenolje

Salt og pepper

Syltet rødløk (se egen oppskrift)

Solsikkekjerner