

RØDBETSALAT MED KRYDDERSILD

Ha tinte rødbetbåter i en ildfast bolle. Kok opp eddik, vann, sukker og karve og hell dette over rødbetene. Avkjøl.

Del de syltede rødbetene i litt store terninger, kutt sild i små biter og vårløk i tynne skiver. Bland sammen rømme og majones, tilsett resten av ingrediensene og bland forsiktig så ikke potetene løser seg op. Smak til med salt og pepper. Server gjerne med rugbrød, kokt egg og litt friske urter eller spirer.

TIPS:

Dersom salaten blir for tykk, tilsett litt ekstra rømme. Det går fint å bruke andre typer serveringsklar sild dersom du ønsker det.

For en ekstra frisk salat kan du tilsette Norrek epleterninger.

INGREDIENSER

Hurtigsyltet rødbet:

500g Norrek rødbet, økologisk

3 dl eddik (7%)

3 dl vann

2 dl sukker

1/2 ts karve

Rødbetsalat:

300g Norrek potetterninger (kokte)

150g kryddersildfilét i små biter

2 ss gressløk, finhakket

2 stilker vårløk

2 dl rømme

1 dl majones

Litt salt og kvernet sort pepper