

Rødbetsalat! (På tide å ta den røde baron inn i varmen igjen)

Jeg er veldig glad i kokebøker og noen av favorittene mine er skrevet av Gøril Wiker. (Så jeg ble litt starstruck da jeg oppdaget at en av favorittkollegaene mine var niesen hennes!) Anyway, Gøril Wiker er opphavskvinnen til denne superfreshe rødbetsalaten som burde gjøre alle fordommer om rødbeter til skamme. Det er lenge siden jeg leste selve oppskriften, men dette er i allefall sånn jeg lager den.



Til **rødbetsalat** trenger du:

ca 5 rødbeter (jeg fant årets norske)

3 vårløk (er du i beit, kan du fint bruke purre)

en raus neve valnøtter

ca en halv pakke streit fetaost

en god ts honning

en klatt smør eller litt olje

evt litt nykvernet pepper



Rødbeter må koke leeeeeenge, så begynn en god stund før du planlegger å spise dem (kan kokes dagen før også, no stress). Er rødbetene store nok, må de koke oppmot en time, er de møre er de ferdige. Avkjøl. Valnøttene ristes i en tørr panne, sett til side. Vårløk kuttes i skiver og surres så vidt myke i smør og honning. Fetaost skjæres i terninger. Finn et fat du liker og skrell rødbeter før du skjærer de i tynne skiver og legger på fatet. (NB! Den røde baron smitter over på alt, bruk forkle og evt plasthansker for ellers får du rosa hender). Ha fetaost

over, fortsett med valnøtter og tilslutt den lune vårløken og evt litt pepper. Komboen søt, salt, bitter og syrlig, samt de ulike teksturene, er helt konge i denne retten. Den egner seg som tilbehør til feks grillmat, som en forret, på koldtbordet eller som tapas: you name it. God er den åkke som.

