

Kule kanapèer med chevre og rødbet



Det er Oslo, det er lørdag, det er februar. Ute viser våren muskler med varmegrader og dråper fra tak. Det er fint. Vi har hatt familien her på en liten bursdagsbrunch for pappaen min som har en rund dag ganske snart. Nå er jeg flat som en pannekake, men jeg tenkte å dele en frekk liten oppskrift med dere før noen strør sukker på meg og ruller meg sammen.

En kul kanapè:

(eller egentlig 12 kanapèer)

2 plater butterdeig, tint

2 kokte rødbeter

1 chevre, ikke av den feteste typen

1 halv purre, i skiver

1 ss honning

1 ts smør eller olje

1 neve valnøtter, ristet i en tørr panne



Ha litt mel på kjøkkenbenken og kjevle ut hver butterdeigplate slik at du får plass til å stikke ut seks rundinger (jeg brukte et glass). Legg rundingene på et bakepapirkledd stekebrett. Skrell de kokte rødbetene og skjær de i skiver. Stikk ut ønskede motiver, jeg brukte små pepperkakeformer. Skjær chevre i 12 skiver og legg på butterdeigen. Det kan være lurt å prikke butterdeigen med en gaffel først ellers blåser den seg veldig opp. Legg så rødbetene opp på chevren og bak midt i ovnen i ca 10 minutter på 200 grader. I mellomtiden surrer du purre i honning og olje til den så vidt faller sammen. Server kanapèene med purre og valnøtter.



Rødbetmenn til ære for pappaen min, verdens beste.