



Recept av Richard Bornefors.

Långbakad rödbeta med crudité och dragongrädde.

Gaggenau-produkt: kombiångugn

Förberedelser: 25 minuter

Tillagning: 2 timmar 20 minuter

Ingredienser 4-6 personer:

Rödbeta

1 kg tvättade och skalade rödbetor

2 msk rapsolja

1 tsk salt

Dragongrädde

5 dl rapsolja

200 g färsk spenat

300 g färsk dragon

2 dl grädde

Garnering

färska dragonblad och blåbär

Tillagning

Lägg undan en eller två hela betor.

Lägg de övriga skalade rödbetorna på ett perforerat bleck, häll över rapsolja och strö över salt. Sätt kombiångugnen på 30 % ånga och 180 °C. Sätt in betorna och baka dem i 2 timmar. Vänd dem någon gång under tiden. De skall vara mjuka, men ha lite kärna i mitten.

Hyla de undanlagda rödbetorna i tunna skivor. Lägg dem i vatten och skölj dem tills de slutar att "blöda". Detta kallas "crudité".

Värm rapsolja i en kastrull till 85 °C. Lägg spenat och dragon i en mixer. Slå över den varma oljan och mixa fint i minst 20 min. Sila genom en silduk eller kaffefilter. Oljan skall vara helt klar och grön (oljan kan sparas i kylskåp i 5-6 månader).

Arrangera rödbetorna på tallriken och lägg på cruditén. Ta grädde i en liten skål. Häll i lite dragonolja så den spricker. Skeda över dragongradden på rödbetorna. Garnera med färska dragonblad och delade blåbär.

Rödbetorna passar utmärkt som tillbehör till vilt.

