



Opskrift af kokken Richard Bornefors.

Langtidsbagte rødbeder med crudité og esdragonfløde.

Gaggenau-produkt: kombidampovn

Forberedelser: 25 minutter

Tilberedning: 2 timer 20 minutter

Ingredienser 4-6 personer:

Rødbede

1 kg rødbeder, vasket og skrællet

2 spsk. rapsolie

1 tsk. salt

Esdragonfløde

5 dl rapsolie

200 g frisk spinat

300 g frisk estragon

2 dl fløde

Pynt

friske estragonblade og blåbær

Tilberedning

Læg en eller to hele rødbeder til side.

Læg de øvrige skrællede rødbeder på en perforeret bradepande, hæld rapsolie over, og strø salt over dem. Indstil kombidampovnen på 30 % damp og 180 °C. Sæt rødbederne ind, og bag dem i 2 timer. Vend dem nogle gange under bagningen. De skal være bløde, men stadig lidt faste i midten.

Snit de fralagte rødbeder i tynde skiver. Læg dem i vand, og skyl dem, indtil de holder op med at "bløde". Dette kaldes "crudité".

Opvarm rapsolie i en gryde til 85 °C. Kom spinat og estragon i en blender. Hæld den varme olie over, og blend det fint i mindst 20 min. Filtrér gennem en si eller et kaffefilter. Olien skal være helt klar og grøn (olien kan opbevares i køleskab i 5-6 måneder).

Arranger rødbederne på tallerkenen, og læg cruditéen på. Hæld fløde i en lille skål. Hæld lidt estragonolie i, så den skiller. Øs estragonfløden over rødbederne med en ske. Garner med friske estragonblade og halverede blåbær.

Rødbederne er velegnede som tilbehør til vildt.

