



Oppskrift av Richard Bornefors.

Langtidsbakte rødbeter med crudité og estragonfløte.

Gaggenau-produkt: kombidampovn

Forberedelser: 25 minutter

Tilberedning: 2 timer 20 minutter

Ingredienser 4-6 personer:

Rødbeter

1 kg rødbeter, vasket og skrelt

2 ss rapsolje

1 ts salt

Estragonfløte

5 dl rapsolje

200 g fersk spinat

300 g fersk estragon

2 dl fløte

Garnityr

ferske estragonblader og blåbær

Tilberedning

Legg til side én eller to hele rødbeter.

Legg de andre skrellede rødbetene i en perforert form, hell over rapsolje og dryss over salt. Sett kombidampovnen på 30% damp og 180 °C. Sett inn rødbetene og stek i 2 timer. Snu dem en gang i løpet av tiden. De skal være myke, men med en liten kjerne i midten.

Skjær rødbetene du la til side, i tynne skiver. Legg dem i vann og skyll dem til de slutter å «blø». Dette kalles «crudité».

Varm rapsolje i en kjele til 85 °C. Ha spinat og estragon i en mikser. Hell over den varme oljen og bland godt i minst 20 minutter. Sil gjennom en silduk eller kaffefilter. Oljen skal være helt klar og grønn (oljen kan oppbevares i kjøleskapet i 5-6 måneder).

Arranger rødbetene på tallerkenen og legg på cruditén. Hell fløte på en liten skål. Hell i litt dragonolje slik at den sprekker. Fordel estragonfløten på rødbetene. Pynt med friske estragonblader og skivede blåbær.

Rødbeter er ypperlig som tilbehør til vilt.

