

Oppskrift

Sylte på vaffel med rødbetsalat



Denne oppskriften er laget av "sultne gutter" i samarbeid med Gilde.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader over- og undervarme.

Pakk betene inn i aluminiumsfolie og legg dem på et bakebrett. Bak i ovnen til betene er helt møre (50–90 min avhengig av størrelsen). Stikk en spiss kniv eller pinne gjennom en bete for å sjekke mørheten.

La betene kjøle seg ned før du skreller dem og deler dem i små terninger.

2

Bland rødbetene i en bolle

Ha terningene i en bolle. Rør inn sjalottløk, eple, majones, creme fraiche og sennep. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

3

Stek vafler

Stek vafler og topp med tynne sylteskiver og rødbetsalat. Strø over gressløk.

Vel bekomme, fra sultne gutter og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Hel julesylte	1 stk
Rødbeter	4 stk
Sjalottløk	1 stk
Eple	0,5 stk
Majones	2 ss
Crème fraîche	2 ss
Dijonsennep	1 ts
Sitronsaft	

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep