

# Rote Rüben mit in Honig...

... gerösteten Walnüssen auf einem Bett von Ruccola, mit Ziegenkäse

(4 portioner)

4-8 rödbetor, beroende på storlek

1 pkt Chevrés

0,5 – 1 dl valnötter

Honung

Olivolja

Flingsalt

Ruccola

Crème balsamico



## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader, eller ca 210 om det är varmluftsugn.

Skala rödbetorna och skär dem i klyftor. Lägg klyftorna i en långpanna eller ugnsfast form. Ringla över olivolja, strö över lite flingsalt och blanda. Ställ in rödbetorna i ugnen i ca 30 minuter. Rör om efter halva tiden.

Ta ut rödbetorna ur ugnen och ringla honung och smula chèvre över rödbetorna. Krossa valnötterna något och strö över och sätt in i ugnen igen i ca 5-10 minuter, tills osten smält.

Servera på en bädd av rucolasallad och ringa över lite balsamico crème, klart