

PETTERS RØDBETSALAT MED EPLE

1 rødbete

½ eple

1 – 2 sjalotteløk/ ½ løk

1 - 2 ss majones

2 ss creme fraiche

½ ss sitronsaft

litt salt og pepper

Slik gjør du:

Kok rødbetene møre (ca 1 time). Skrell dem og del dem i terninger når de er avkjølt. Bland alle ingrediensene og smak til med salt, pepper, eventuelt mer sitronsaft. Oppbevares kjølig. Rødbetsalaten smaker ekstra godt etter noen timer.

Bon appetit!