



uni  sans     

Rødbedesalat med kaffe & chokolade

Opskriften stammer fra Italien og er blevet overleveret af en dansk kvinde med en ægte og inderlig sans for alt det italienske. Der er en formodning om at hendes mad smagte så vidunderligt, fordi hun altid sang så dejligt, når hun arbejdede i køkkenet.

uni  sans     

www.unisans.dk - Tlf.: 70 24 16 20

Rødbeder med kaffe & chokolade

2 kg rødbeder

5 dl græsk yoghurt

3 spsk. god kaffe (direkte fra posen endnu bedre direkte fra kværn)

3 spsk. reven god mørk chokolade

Salt og peber

Kog rødbederne i letsaltet vand i ca. 45 minutter. Dæk rødbederne med koldt vand og "smut" skindet af dem. Skær derefter rødbederne i tern ca. 1x1 cm. Bland den græske yoghurt med kaffe, chokolade, salt og peber. Smag på cremen, om den har smag nok, ellers giv den lidt ekstra.

Bland de kogte rødbeder i dressingen og lad salaten stå og trække et par timer inden den anrettes.

Ved anretningen - drys gerne med ren chokolade.
Eventuelle rester kan bruges til en grøn salat dagen efter.
En fryd for øjet.

VELBEKOMME!



www.unisans.dk - Tlf.: 70 24 16 20