



Rødbedecarpaccio med kaffe, bær og fast ost

Ingrediensliste til 10 personer:

200 g rødbeder
150 g friske hindbær
6 g frysetørrede hindbær
100 g pluksalat
180 g friske brombær
5 g kaffebønner, pulveriserede
50 g sukker
50 g pære- eller æbleeddike
40 g fast ost, f.eks. Parmasan, Grana eller Høest

Metodebeskrivelse:

Skrællede og skyllede rødbeder skæres i ultratynde skriver og lægges på et fad eller en tallerken. Sukker, eddike og kaffepulver koges sammen og emulgeres med olie. Den lune emulsion kommes på rødbederne og retten anrettes med salat og bær samt ost.

Kan laves både som salat og som forret på tallerken.

Smagsbilledet er sødt og frugtigt fra rødbederne, spændt op med syre og friskhed fra bærerne. Komplexiteten skabes af bitterheden fra kaffen.