

## Vintring och söndagsmiddag

I söndags vintrade vi utemöblerna i Finsvik. Perfekt när det fina vädret hållit i sig ett tag och möblerna hunnit bli torra efter allt regn.

Hade turen att få stanna på söndagsmiddag hos mamma och pappa. Älskar den här förrätten som vi fick. Med egenodlade rödbetor känns den ännu lyxigare!



### Rödbetor med fetaost

**4 portioner**

6 stycken medelstora rödbetor

1 paket bacon

200 gram fetaost

1 kruka rucola

Koka rödbetorna med skal i saltat vatten i cirka 20 minuter. Känn med en sticka att de är mjuka men spänstiga. Häll av rödbetorna och skölj dem hastigt i kallt vatten, gnid av skalet och skär dem i

klyftor. Skiva och stek baconet och låt det rinna av på hushållspapper. Lägg upp rödbetorna på ett fat och strö över fetaost och bacon, toppa med rucola.

Receptet kommer från *Icakuriren*.



Medan jag och pappa bar möbler höll Milly hus i lekstugan. Där älskar hon att vara och kan sysselsätta sig hur länge som helst. Även gunga är en favoritsysselsättning.





**Gradinskan**

Matbloggare med passion för god mat  
<http://gradinskan.se>

---



**Gradinskan**

Matbloggare med passion för god mat  
<http://gradinskan.se>

---





