

Gratinerade rödbetor med Västerbottensost och pinjenötter

Söndag och sista dagen på veckan. Har semester en och en halv vecka till, vilket är tur. Är helt slut efter att ha kollat på Stella som spelat fotbollscup i Timrå (Mid Nordic) hela helgen. Kallt och blåsigt har det varit, men idag tittade solen äntligen fram.

I pappas trädgårdsland har han fått så stora och fina rödbetor, så när svärföräldrarna var här på middag gjorde vi gratinerade rödbetor till grillat. Supergott och ett bra alternativ till potatis.



Gratinerade rödbetor med Västerbottensost och pinjenötter

Tid: 30 minuter

4 portioner

700 g rödbetor

25 g pinjenötter

1 1/2 msk balsamvinäger

1 msk flingsalt

1/2 tsk svartpeppar

1 dl riven Västerbottensost

1 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR:

Koka rödbetorna mjuka, ca 15 minuter. Skala rödbetorna med händerna. Skalet lossnar lätt när de är färdigkokta. Skär rödbetorna i bitar och lägg dem i en gratängform.

Häll över vinäger, salt, svartpeppar, ost och pinjenötter. Ringla över olivolja. Gratinera i ugnen ca 10 minuter.