

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Kanapé med rostad rödbeta, getostkräm och lagrad balsamico



## Kanapé med rostad rödbeta, getostkräm och lagrad balsamico

Gilla 0 Dela

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En riktigt god kanapé med rostad beta, getost och lagrad balsamico.

Så här gör du:

1. Skala betorna och dela ner i klyftor. Gnid in i olja och rosta i ugnen på 180C tills de är mjuka och fått fin färg. Ca 25-40 min. Salta.
2. Mosa getosten i en skål och addera färskosten. Rör runt tills du får en fin kräm. Smaka upp med lite olivolja, salt och svartpeppar.
3. Vik smördegen dubbel och skär ut eller stansa önskade former ur smördegen. Lägg på en plåt med smörpapper. Lägg smörpapper ovanpå och lägg en plåt över så att de trycks ner lite och inte ges utrymme att resa sig. Baka i ugnen på 200C i ca 15 min. Ta bort översta plåten och smörpappret och baka vidare tills de fått fin färg.

Spritsa eller klicka på getostkrämen på smördegspuffarna, toppa med en rödbeta, balsamicovinäger och krasse.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

### Ingredienser

Vintips till detta recept: [Alvaroni Cava Brut Rosé >>](#)

Receptet är för två personer.

- 1 ark smördeg
- 2 st mellanstora betor
- 1 skiva getost typ 2cm
- 2 msk färskost
- Lagrad balsamicovinäger
- Krasse

SMART SENIOR

### Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>