

Bagte rødbeder

400 g skrællede rødbeder/4 stk

3 spsk olie

½ tsk spidskommen

1 tsk paprika

1 tsk salt



1. Olie og krydderier blandes
2. De skrællede rødbeder skæres i tern
3. Vend rødbeder og marinade
4. Beklæd en plade med bagepapir og fordel rødbederne på papiret, så det ligger i et lag
5. Bag rødbederne til de er møre ca. 45 minutter ved 180 grader

Rødbede Chips

2 rødbeder

2 spsk olie

½ tsk salt

½ tsk paprika



1. Bland olie, salt og paprika
2. Skær rødbeder i meget tynde skiver
3. Bland marinade og rødbeder rigtig godt, så der kommer marinade på alle overflader
4. Læg rødbederne enkeltvis på bagepapir
5. Bages ved 180 grader ca. 20-25 minutter til de er sprøde – pas på, de kan nemt branke.

Rødbede/æblesalat

2 dannebrogfarvede beeder (eller rødbeder)

2 æbler, syltige

Citronsaft fra en citron

1 spsk rapsolie

½ tsk salt

1 tsk sukker eller honning

1. Citronsaft, olie, salt og sukker blandes
2. Beder og æbler rives og blandes med marianden
3. så er du klar til servering

