



Rødbedetatar med gedeost og ristede valnødder



2 personer



1 time 50 minutter



November 2025

Ingredienser:

- 2 store rødbeder, bagt eller kogt og finthakket
- 1 tsk olivenolie
- 1 tsk balsamico
- ½ tsk fintrevet blodappelsinskal
- 1 spsk blodappelsinsaft
- Salt og peber

Topping:

- 200 gr gedefriskost
- 1 håndfuld ristede valnødder, grofthakket
- Granatæblekerner
- Karse

Bag rødbeder i sølvpapir eller kog dem, til de er helt møre. Køl af og hak i tern på 1x1 cm cirka. Sæt på køl i 1 time.

Bland de finthakkede rødbeder med olivenolie, balsamico, blodappelsinskal og -saft (hvis du er til det, kan du også finhakke lidt af blodappelsinfileterne og komme i tataren). Smag til med salt og peber.

Rist valnødderne på en varm pande og hak dem groft.

Kom gedefriskosten i en sprøjtepose, så den er nemmere at styre til anretningen, klip et hul på 1 cm.

Anret: Fordel rødbedetatar i en rund form/udstikker i metal, så formen bliver flot på tallerknerne. Lav dutter af gedest ost omkring tataren, drys med hakkede, ristede valnødder og friske granatæblekerner. Pynt med karse og evt. lidt ekstra blodappelsinskal på toppen.



Find flere opskrifter fra Mama Brown
på Instagram @mamabrown.dk