

Ljummen rödbetssallad med Chèvre, linser, nötter och 63-gradigt ägg

Lägg ner ägget i 63-gradigt vatten och låt ligga i 90 min. (Sous vide)

Tvätta och koka rödbetorna mjuka, pressa av skalen under rinnande vatten och låt dem svalna.

Koka ett par dl belugalinser enligt instruktionerna på paketet och låt dem svalna. Blanda dem med citronsaft, riven vitlök och olivolja.

Rosta delade hasselnötter och smulade valnötter i en stekpanna.

Mixa 100 g chèvreost med ett par matskedar crème fraîche, droppa i lite honung.

Spar 100 g chèvre till att smula över salladen.

Värm en tallrik eller ett fat och bred ut belugalinserna i sin dressing över botten. Fördela klyftor av ljumma rödbetor över linserna, toppa med chèvrecrème, smulad chevre, och rostade nötter.

Knäck försiktigt ägget, placera i mitten och öppna först när salladen ska ätas.

Finfördela valfritt grönt över, persilja, koriander eller basilika.

Servera ett glas vitt vin av druvan Chenin blanc eller Sauvignon blanc till.

