

Rödbetshummus med stekt libabröd.

Linnéas läckra rödbetshummus med stekt libabröd är perfekt till minglet. Gott, snabbt och enkelt!



4 PORTIONER



15 MIN

Grönsaksrätter

Smårätter

Tapas

Vegetariskt

Ingredienser:

3 st förkokta rödbetor
380 g kokta kikärter
1/2 dl olivolja
Flingsalt
Citron
Sesamfrön

Gör så här:

1. Mixa rödbetor, kikärter och olivolja slätt. Smaka av med salt och peppar.
2. Lägg upp hummusen i en skål och strö över sesamfrön.
3. Skär libabrödet i mindre bitar. Ringla över olja och strö över flingsalt.
4. Stek på medelvärme tills bröden blir knapriga och servera till din rödbetshummus.

Fler läckra recept på mingelmat:

Morotsbiffar med smulad fetaost >

Päronsnittar med halloumi >



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Xanté Sparkling & Pear

Systembolagsnummer: 77569

99,00 kr

Till vår rödbetshummus med libabröd tycker jag vi håller upp ett par glas av Xanté Sparkling & Pear. Drycken är ett kärleksbarn mellan päronlikören Xanté och ett sprakande vin från Emilia Romagna i Italien. Drycken har en fin doft av mogna päron.

Utskrift