

Cremet rødbedesalat

5 (300-400 g) kolde kogte rødbeder
2¹/₂ dl piskefløde
2 spsk. citronsaft
1 spsk. fintrevet peberrod
2 spsk. kapers
1 lille håndfuld korender
salt og peber



Skær rødbederne i stave.
Bland fløde og citronsaft sammen, og lad det stå og blive cremet.
Tilsæt peberrod, kapers og korender.
Smag fløden til med salt og peber.
Vend rødbederne i