



## Rostade betor med knaperstekt vildsvinsisterband och lingon

Den här rätten med bra och prisvärda råvaror i säsong passar lika bra till vardag som till fest! Den milda gulbetan utgör basen tillsammans med potatis och toppas med krispigt stekt isterband och

sötsyrliga lingon. Dessutom är isterband klimatsmart mat.

Antal portioner: 4

### INGREDIENSER

6 gulbetor, skrubgade  
6 fasta potatisar, skrubgade  
1 rödbeta, skrubgad  
1 lagerblad  
2 vildsvinsisterband  
1 kruka färsk bladpersilja  
rapsolja  
salt  
peppar, nymalen  
Till servering  
100 g lingon  
50 g strösocker  
Vispgrädde

### GÖR SÅ HÄR

1. Börja med de rörörda lingonen. Blanda lingon med socker i en skål. Ställ åt sidan.
2. Skär gulbetor och potatis i klyftor (spara rödbetan). Koka dem precis mjuka i lättsaltat vatten tillsammans med lagerblad.
3. Hyvla rödbetan i tunna skivor. Lägg i iskallt vatten, det gör den extra krispig.
4. Håll av de kokta rotfrukterna. Stek dem i olja i en stekpanna tills de får lite yta. Salta.
5. Snitta korven på längden. Gröp ut innehållet och dela i mindre bitar.
6. Knaperstek det urgröpta isterbandet i olja i en annan stekpanna.
7. Finhacka persiljan.
8. Lägg betor och potatis i en form eller på ett fat. Toppa med knaperstekt isterband, rörörda lingon och persilja.
9. Servera med iskall ovispad grädde.

Foto: Henrik Lewander  
Styling: Hannes Shen  
Handla svenst vildsvinskött  
[www.svenskvildsvinskott.se](http://www.svenskvildsvinskott.se)

