

# Bagte rødbeder med grønkål og paranødder



## Bagte rødbeder med grønkål og paranødder

- 600 g lilla babyrødbeder, rensede og halverede
- 600 g gule babyrødbeder, rensede og halverede
- 1½ spsk. honning

- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. æblecidereddike
- Kværnet salt og peber
- 100 g grønkål, revet i mindre bidder
- 75 g paranødder, ristet let gyldne på en tør pande og groft hakkede

### **Rødbeder:**

1. Kom rødbederne i en bradepande, men hold farverne hver for sig.
2. Bland rødbederne med honning, olie, eddike, salt og peber og vend det godt rundt, men bevar de to farver hver for sig (det ser flottest ud ved anretningen).
3. Dæk bradepanden med folie og bag dem 30 minutter. fjern folien og bag rødbederne yderligere 10-15 minutter, til de lige akkurat er møre.
4. Anret rødbeder, kål og de hakkede nødder på et fad og dryp dressingen over eller server den ved siden af i en skål.

### **Dressing:**

- 75 g paranødder
- 2½ dl kogende vand
- 1 spsk. æblecidereddike
- 1 spsk. olivenolie
- ¾ dl vand
- Kværnet salt og peber

### **Dressing:**

1. Bland det kogende vand med nødderne i en skål og lad det stå 20 minutter, til nødderne er lidt bløde.

2. Hæld vandet fra og kom nødderne i en lille foodprocessor sammen med eddike, olie, vand, salt og peber.
3. Kør blandingen til den er glat og jævn.