

Rödbetsmajonnäs med pepparrot

RÖDBETSMAJONNÄS MED PEPPARROT

Receptet är för 4-6 personer

2 dl enkel majonnäs

2 st rödbetor

2 msk finriven pepparrot

1 st vitlösklyfta

1 krm grovmald svartpeppar

Efter tycke & smak himalayasalt/ havssalt

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Stavmixer

Skalkniv

Rivjärn

Vitlökspress

Rödbetsmajonnäs med pepparrot

Rödbetsmajonnäs med pepparrot

Så här gör du

- Gör en halv sats av vår Enkla majonnäs. Länk till [receptet på vår Enkla majonnäs hittar du här](#)
- Mät upp 2 dl av den färdiga majonnäsen i en bunke
- Skala och finriv pepparrot
- Tillsätt pepparrot i majonnäsen och rör om
- Skala och grovriv rödbeterna och tillsätt även dessa
- Skala och pressa ner vitlösklyftan
- Tillsätt grovmald svartpeppar och rör om
- Smaka av med eventuellt lite extra himalayasalt eller havssalt
- Rör om och nu är din Rödbetsmajonnäs med pepparrot klar!

Förvara röran i kylskåpet till det är dags att servera.

Rödbetsmajonnäs med pepparrot 1

Ät och Njut av din Rödbetsmajonnäs med pepparrot tillsammans med en god köttbit, till kycklingen, fisken, som ett gott tillbehör på buffébordet eller servera röran i härliga [Parmakorgar](#) som en god förrätt.

[Parmakorgar](#) type unknown

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboksförfattare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

Paleo paleorecept recept majonnäs