



Sült cékla mártogatós Bock Szőlőmagolajjal

Hozzávalók

- 4 ek. Bock Szőlőmagolaj
- 0,5 kg sült cékla, nagyobb darabokra vágva
- 0,5 csésze pirított dió, finomra vágva
- 2 evőkanál kapor, apróra vágva, plusz a tálaláshoz
- 2 evőkanál tejföl, plusz a tálaláshoz
- 1 teáskanál vörösborecet
- 0,5 teáskanál köménymag, pirítva, plusz a tálaláshoz
- só
- frissen őrölt bors
- 1 db sárgarépa
- spárga

Elkészítés

1. Késsel robotgépben pürésítsük össze a céklát, a diót, a kaprot, a creme fraiche-t, az ecetet és a köménymagot. Sózzuk, borsozzuk.
2. Tálaláskor tegyük a tetejére creme fraiche-t, szórjuk meg köménymaggal és kapporral, locsoljuk meg Bock Szőlőmagolajjal.

