

## Rødbeder med gedeost

### Ingredienser

- 4 små runde rødbeder
- 100 gr. gedeost (gerne brietypen)
- 2 spsk. olivenolie
- 1 spsk. frugteddike
- 1 spsk. fintsnittet salvie + lidt hele fine salvieblade
- Små party pinde til at holde anretningen sammen



### Sådan gør du:

Kog eller bag rødbederne møre, afkøl og flå dem. Skær dem i fire ca.. ½ cm. Tykke skiver. Hold hver rødbede for sig.

Rør olien med eddiken og smag den til med salt og peber. Tilsæt salvien og dryp dressingen på rødbederne.

Skær 13-14 skiver af osten og "saml" hver rødbede for sig lagvis med osten imellem. Dyp de hele salvieblade i oliedressingen og læg et blad på toppen af hver anretning. Sæt en tandstikker i hver (helt igennem), så det hele holdes sammen. Varm dem i en 200 grader varm ovn i 8-10 min.