



Печеная свекла с медом, горчицей, рукколой и сыром Blue Cheese



Ингредиенты

- Свекла средняя 2 шт
- Морская соль 300 г
- Сыр плавленный Blue Cheese Hochland Professional 50 г 20 г
- Мёд 20 г
- Горчица зернистая 15 г
- Кимчи 8 г
- Соевый соус 15 г
- Оливковое масло 40 г
- Кедровые орешки 5 г
- Рукола

Приготовление

Свёклу помыть и высушить.

На противень насыпать морскую соль, на неё выложить свёклу.

Нагреть духовку до температуры 180 градусов и поставить запекать свёклу на 1 час.

Приготовить соус.

Смешать мёд, горчицу, соус кимчи, соевый соус и оливковое масло.

Свёклу охладить, нарезать.

Каждый слой полить медовым соусом и плавленным сыром Blue Cheese.

Украсить рукколой и обжаренными кедровыми орешками.

Тип продукта



Сыр плавленый Blue cheese (Блючиз)
500 г