

Salade aux betteraves rouges



Ingrédients

- 1,5kg de betteraves rouges, nettoyés
- 40cl d'eau
- 20cl de vinaigre
- 50 gr de sucre blanc
- sel
- sacs de cuisson (sous-vide)

Méthode

1. Mettez tous les ingrédients dans un sac de cuisson pour les sous-vider. Cuisez les en mode vapeur à 90°C pendant 30 minutes. Passez les en cellule de refroidissement après la cuisson.
2. Maintenant les betteraves sont prêtes à l'emploi ou à garder plus longtemps au réfrigérateur. Vous pouvez les mettre tels quels dans le réfrigérateur.
3. Ou vous pouvez les préparer immédiatement et les servir p.ex. dans une salade avec de la mâche , des amandes et des biscuits & de fromage.

Cette recette est de
ELECTROLUX PROFESSIONAL

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be