The Green Fork



APERITIUS / ENTRANTS · VEGÀ

Tartar de remolatxa

30min · 4 racions · 150 kcal

Ingredients

- **2** remolatxes petites
- **6**-7 cogombrets
- **3**-4cdtes de tàperes
- **1/2** ceba
- Torradetes per servir

SALSA

- **2**-3cdes de maionesa vegana
- **1cdta** de mostassa
- **1cdta** de miso blanc
- **1cdta** de cúrcuma
- Suc d'1/4 de llimona aprox
- Una mica de gingebre ratllat
- Pebre

PER RACIÓ

Proteïnes	3 g
Greixos	9,5 g
Hidrats	16 g
Fibra	3 g

Elaboració

1. Pelar i coure les remolatxes durant uns 30min o fins que estiguin tendres en punxar-les
2. Tallar la remolatxa a daus petits i barrejar-la amb la resta d'ingredients també tallats
3. Preparar la salsa i barrejar-ne una part amb el tartar i afegir la resta per sobre
4. Servir amb torradetes

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork