

Chou et betteraves



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

800 g de chou rouge aux pommes
Ardo

800 g de betterave rouge en cubes
Ardo

aneth Ardo

1 dl de porto rouge

miel

huile de tournesol

quelques baies de genièvre

sel et poivre

Préparation

1. Faites revenir les betteraves rouges en cubes dans un peu d'huile de tournesol.
2. Ajoutez le porto, les baies de genièvre et le miel, puis laissez réduire quelques instants.
3. Retirez les baies de genièvre et ajoutez le chou rouge aux pommes.
4. Salez et poivrez, puis garnissez d'un peu d'aneth.



We preserve nature's gifts