

# Magnihill



## Marinerad sockerbeta med stjärnanis

Ingredienser till 10 portioner:

0,7 kg Magnihill Sockerbeta strimlad Svensk KRAV

1,2,3 lag:

1 dl ättiksprit

2 dl socker - strösocker

3 dl vatten

3 st. stjärnanis

Tina sockerbetorna och låt dem rinna av på ett durkslag. Koka 1,2,3 lagen.

Lägg sockerbetorna och stjärnanisen i lagen. Låt dra någon timma. Sila sedan lagen ifrån betorna.

Ta bort stjärnanisen. Servera som tillbehör eller i salladsbuffén.

*Receptet är framtaget i stolt samarbete med Kurt Weid. Som grundare av det moderna kocklandslaget och med en karriär som domare i internationella matlagningstävlingar är Kurt Weid smått legendarisk inom svensk gastronomi. Kurt är också grundare till tävlingen SkolmatsGastro "en tävling han startade för att höja statusen för landets fantastiska skolkockar".*

**MAGNIHILL AB**  
Hjortvägen 61  
253 55 MÖRARP  
Sweden

Telefon SV +46 42 32 98 80

Telefon DK +45 20 98 75 69

**E-mail:**  
order@magnihill.se  
**Website:**  
www.magnihill.se