

# APERITIU DE REMOLATXA I POMA AMB LLIMONA I GENGIBRE

**Autora: Montserrat Tàpia, cuinera**



**APERITIU / PER A 4 PERSONES / DIFICULTAT: FÀCIL / 30 MINUTS**

## INGREDIENTS

**200 g de poma Pink Lady o Golden**

**90 g de remolatxa cuïta o 100 g de crua.**

**Suc de dues taronges**

**Suc de mitja llimona**

**2 cullerades d' oli.**

**2 cm de gíngebre fresc.**

**Aigua de Vichy per rectificar**

**Sal al gust**

## ELABORACIÓ

Ratllar el gíngebre. Esprémer el suc de les taronges i de la llimona.

Pelar i ratllar la remolatxa i pelar i trossejar la poma.

Posar tots els ingredients a la batidora i triturar fins que quedi un batut ben emulsionat.

Afegir l' oli i tornar a triturar. Si cal, rectificar amb aigua de Vichy.

Servir ben fresc.

Aquest batut es pot convertir en un líquat: triturar-ho tot amb la sal, el pebre i el vinagre.



ANY INTERNACIONAL DE LES  
**FRUITES I VERDURES**  
2021

**Fem salut, amb fruites i verdures!**

ELEMENTS ESSENCIALS DE LA TEVA ALIMENTACIÓ