

Benodigdheden

voor 2 personen

- 150 gram Rauwe bieten
- 37.5 gram gemengde mesclun sla
- verse gember
- 1 theelepel witte wijnazijn
- 2 eetlepels geschaafde amandelen
- 100 gram verse geitenkaas
- 0.5 eetlepel olie
- 0.5 sjalot

Tijd

10 - 20 minuten

RODE BIET

Bietencarpaccio met geitenkaas

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200°C.

Doe de goed schoongeboende bietjes in een ovenschaal, dek het af met aluminiumfolie. Pof de bietjes in ± 45 minuten gaar in de warme oven.

Verwijder het velletje en laat ze door en door afkoelen.

Stap 2: Verdeel de sla over de borden, snijd de bietjes in dunne plakjes met behulp van een mandoline of dunschiller. Doe ze in een schaal.

Stap 3: Snijd het sjalotje heel fijn.

Rasp 2 cm van de verse gember doe dit samen met de sjalot in een afsluitbare pot, voeg de olie, azijn en versgemalen peper en zout toe. Sluit de pot en schud tot een homogene dressing. Schenk dit over de bietjes en schep alles goed door.

Stap 4: Rooster de amandelen in een droge koekenpan lichtbruin.

Stap 5: Leg de bietenplakjes dakpansgewijs in een cirkel op de sla het bord, verkruimel er de geitenkaas over en strooi hier tenslotte de geroosterde amandelen over.



Bron: Verse Oogst