

CHIOGGA BIET

Bietencarpaccio met frisse
yoghurtdressing

Benodigdheden

2 rauwe chioggia bieten
2-3 eetlepels yoghurt
25 gr rucola
25 gr waterkers
1 el fijngesneden verse peterselie
1 el fijngesneden verse dille
1 el pijnboompitjes geroosterd
Rasp van 1 citroen
Citraensap naar smaak
Peper en zout
1 el olijfolie

Aan de slag

Stap 1: Begin met het dun snijden van de chioggia bieten. Liefst op een mandoline. Leg de plakken biet mooi op twee borden.

Stap 2: Meng de hangop met de verse kruiden, de citroenrasp en peper en zout. Is het te dik voeg dan een beetje olijfolie toe en indien gewenst nog wat citroensap. Mix het goed, proef en maak op elk bordje een quenelle van de hangop.

Stap 3: Bestrooi vervolgens met de pijnboompitjes, de rucola en waterkers en drizzle hier nog wat olijfolie overheen.

Tijd

10 minuten



Bron: Miljusenka