



Carpaccio van bietjes



Bereiden in: kommetje

Vorbereiding: 10 min.



Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor de carpaccio:
- 4 middelgrote rode bietjes (gekookt of geroosterd)
- 100 g zachte geitenkaas (of geitenkaasbolletjes)
- 50 g walnoten (licht geroosterd)
- 50 g rucola
- Optioneel: granaatappelpitjes voor een frisse toets
- Voor de honing-mosterdvinaigrette:
- 3 el olijfolie
- 1 el witte balsamicoazijn of citroensap
- 1 el honing
- 1 tl grove mosterd
- Zout en peper naar smaak

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Carpaccio van bietjes

Bereiding

Bietjes voorbereiden:

1

Als je rauwe bietjes gebruikt, kook of rooster ze tot ze gaar zijn. Laat afkoelen, pel ze en snijd ze in dunne plakjes (bij voorkeur met een mandoline voor gelijkmatige plakjes).

1A Gebruik je al gekookte bietjes? Snijd ze direct in dunne plakjes.

2

Vinaigrette maken:

Meng de olijfolie, balsamicoazijn, honing en mosterd in een kommetje. Klop goed tot een gladde dressing en breng op smaak met zout en peper.

Walnoten roosteren:

3

Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan tot ze licht goudbruin zijn en heerlijk geuren. Laat ze afkoelen.

Serveren

1. Verdeel de dunne plakjes biet over vier borden in een mooie cirkel. 2. Strooi de rucola eroverheen. 3. Verdeel de geitenkaas in kleine stukjes of kruimels over de bietjes. 4. Voeg de geroosterde walnoten (en eventueel granaatappelpitjes) toe voor een extra feestelijk effect. 5. Sprenkel de honing-mosterdvinaigrette royaal over de carpaccio. Optioneel: garneer met wat versgemalen zwarte peper en een klein takje verse tijm of basilicum voor decoratie.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten