



Rode bietencarpaccio met geitenkaas en walnoot

Dunne plakjes gekookte rode biet met romige geitenkaas, knapperige walnoten en een honing-vinaigrette. Aards, fris en oogstrelend van kleur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 3 gekookte rode bieten
- 100 gr verse geitenkaas
- 50 gr walnoten
- 2 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 1 kl honing

1 kl mosterd
1 handvol rucola
enkele takjes verse tijm
zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de gekookte rode bieten met een scherp mes of mandoline in flinterdunne plakjes.
2. Schik de bietenplakjes overlappend op een grote schotel of verdeel ze over vier borden.
3. Rooster de walnoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten tot ze geurig zijn. Laat afkoelen en hak ze grof.
4. Klop in een kommetje de olijfolie, de balsamicoazijn, de honing en de mosterd tot een gladde vinaigrette. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
5. Lepel de vinaigrette gelijkmatig over de bietenplakjes.
6. Verkruimel de geitenkaas erover en strooi de gehakte walnoten erbovenop.
7. Werk af met een handvol rucola en enkele blaadjes verse tijm. Serveer op kamertemperatuur.

Tip

Draag keukenhandschoenen bij het snijden van rode biet, anders kleuren je handen felroze.

Lekker met

Geroosterd notenbrood

Dranktip

Een frisse sauvignon blanc past uitstekend bij de aardse biet en de ziltige geitenkaas.