

Carpaccio van Chioggiabiet



Voorgerecht (10 personen)

Benodigheden

- 10 chioggia bieten
- Jonge bladsla
- Amandelen
- Hazelnoten
- Tuinkers
- Purperkers
- Pompoenpitten

Dressing

- Balsamico
- Honing
- Olijf olie

Bereiding

1. Rooster de amandelen en hazelnoten in een gietijzeren koekenpan.
2. Schil de biet met een dunschiller en schaf met behulp van een mandoline in flinterdunne plakjes.
3. Leg plakjes biet op een plat bord en leg daarop een bergje jonge bladsla. Bestrooi met de geroosterde noten, tuinkers, purperkers en pompoenpitten.
4. Balsamico dressing:
De balsamico dressing maak je door 2 tl balsamico met 1 tl honing te mengen en op smaak te brengen met zout en peper. Roer hierna 5 tl olie erdoor.

Eet smakelijk

Planning

Het bereiden kost ongeveer 20 minuten. Het lekkerste is als het gerecht koel en fris op tafel wordt geserveerd. Begin dus niet te vroeg!