



## Rode bietencarpaccio met geitenkaas en walnoot

*Dunne plakjes gekookte biet met romige geitenkaas, knapperige walnoot en een honingvinaigrette. Aards, fris en oogstrelend van kleur.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN  | PORTIES  | CATEGORIE                   |
|---------------|-----------|----------|-----------------------------|
| <b>15'</b>    | <b>5'</b> | <b>4</b> | <b>Zomers &amp; luchtig</b> |

### 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  
snuifje zout  
snuifje peper

## Bereidingswijze

---

1. Snij de gekookte bieten met een scherp mes of mandoline in flinterdunne plakjes.
2. Schik de bietenplakjes overlappend op een grote schotel of op vier borden.
3. Klop in een kommetje de olijfolie, de balsamicoazijn, de honing en de mosterd tot een gladde vinaigrette. Breng op smaak met zout en peper.
4. Rooster de walnoten kort in een droge pan tot ze geuren, laat ze afkoelen en hak ze grof.
5. Lepel de vinaigrette over de bietenplakjes.
6. Verkrummel de geitenkaas erover en strooi de walnoten erbij.
7. Werk af met een handvol rucola, wat verse tijm en een draai peper. 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