

Carpaccio van gekleurde bieten

Recept voor 4 personen



Ingrediënten:

- 4 - 5 bietjes, verschillende kleuren
- olijfolie
- 100 gram geitenkaas
- handjevol slablaadjes
- verse dille
- 3 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 1 tl honing
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

1. Schrob de bietjes schoon
2. Vet een bakblik in met wat olijfolie en leg de bietje erin. Rooster de bietjes in een voorverwarmde oven (180* C) in een half uur tot drie kwartier gaar. Ze zijn klaar als je er gemakkelijk met een vork in kunt prikken. Zijn ze nog hard, laat ze dan nog langer garen in de oven.
3. Laat de bietjes afkoelen. Pel de schil eraf en snijd ze in zo dun mogelijke plakjes.
4. Schik de plakjes mooi op een serveerschaal.
5. Brokkel de geitenkaas over de bietenplakjes.
6. Strooi er wat slablaadjes en verse takjes dille over.
7. Meng alle overige ingrediënten voor de dressing. Giet de dressing over de bietjes en serveer meteen.