



Kleine
gerechten,
grote smaken

Carpaccio van rode biet met geitenkaas en appel



Tussengerecht • Vegetarisch • 4 kleine porties • 20 minuten

Een fris en kleurrijk tussengerecht dat indruk maakt door de eenvoud. De aardse smaak van rode biet combineert prachtig met romige geitenkaas, frisse appel en knapperige walnoten. Een kleine, verfijnde portie vol smaak, perfect voor een feestelijk diner of een gezellige avond aan tafel.

Ingrediënten

voor 4 kleine porties

- 2 gekookte rode bieten
- 75 g zachte geitenkaas
- 2 eetlepels crème fraîche
- 1/2 groene appel
- 30 g walnoten
- 25 g rucola
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 theelepels balsamicoazijn
- 1 theelepel honing
- peper en zout

Bereidingswijze

- 1 Snijd de gekookte rode bieten in dunne plakjes.
- 2 Roer de geitenkaas los met de crème fraîche tot een zachte crème en breng op smaak met wat peper.
- 3 Rooster de walnoten kort in een droge pan en hak ze grof.
- 4 Snijd de appel in fijne reepjes of kleine blokjes.
- 5 Meng olijfolie, balsamicoazijn en honing tot een frisse dressing.
- 6 Verdeel de biet in een kleine, verfijnde portie op elk bordje, voeg kleine toefjes geitenkaas, wat appel en walnoten toe en werk af met een beetje rucola.
- 7 Druppel tot slot de dressing over het gerecht en serveer direct.

Tip van
Koken met Liefde:

Werk het gerecht extra feestelijk af met een paar druppels balsamicocrème.

