

carpaccio gerookte rode biet - kappertjes - mierikswortel – hartige crumble - hazelnoten



Vorbereiden

<i>Rook de bietjes</i>	500 gr rode bietjes gekookt laurier 3 blaadjes tijm 2 takjes	was bietjes en laat uitlekken zodat ie niet meer zo bloedt leg in rookoven de mot en de kruiden, goed verspreiden over bodem zet op lage gasbrander en rook voor 15 minuten. verpak in bakje, vraag aan AP om in de helft in hele fijne schijfjes te snijden en als 'bloem' op pastic te leggen en te bewaren. (dus per portie alvast gesneden)
<i>maak de saus</i>	2 el rookmot 10 gr mieriks-wortel 30 gr kappertjes 30 gr mayonaise 30 gr room	snijd de kappertjes klein, meng alle ingredienten. Geef aan AP
<i>hartige crumble</i>	30 g boter (vriezer), 30 gr bloem, 35 gr walnoot gemalen 35 gr Parmezaan 1 tl tijm fijngehakt of blad laurier	Puls alle ingredienten in de keukenmachine of met een mes. Het moet kruimig blijven, geen creme. Doe de kruimels op een met bakpapier beklede bakplaat, verspreiden. Bak 10-15 minuten op 180 graden. Laat afkoelen en verkruimel
<i>A la minute platen</i>	5 gr rucola 10 gr hazelnoten (gebrand en in grove stukken)	maak klein beetje rucola aan met sla dressing uit vitrine leg bloem op bord, doe er een paar kloddertjes saus op, hartige crumble en hazelnootstukjes. Maak af met toefje rucola.