

Carpaccio van rode bietjes

- Ingrediënten voor 4 personen

- 2 rode bieten, medium grootte, niet geschild
- 0.050 gr appelazijn
- 0.075 gr rietsuiker
- 2 kruidnagels
- 10 peperbollen
- 5 jeneverbessen
- Dillezaadjes
- Korianderbolletjes
- 2 laurierblaadjes
- Zout
- Als garnituur een kruidensalade

- Bereidingswijze

- Was de rode bieten zorgvuldig en kook ze gaar in gezouten water.
- Laat volledig afkoelen, zo kan je ze makkelijk pellen of schillen en verliezen ze tijdens het koken geen smaak.
- Maak een marinade van de overige ingrediënten. Laat alles zachtjes inkoken tot alle smaken voldoende zijn afgegeven.
- Laat afkoelen alvorens te gebruiken. Zeef nadien.
- Snij de rode bietjes in dunne plakjes en marineer ze naar smaak.
- Neem een groot rond bord en schik dakpansgewijs de plakjes rode biet erop. Zorg ervoor dat er niet te veel marinade op het bord meekomt.
- Garneer met een rijke salade op basis van diverse slasoorten en/of verse tuinkruiden.