



Carpaccio van rode biet



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 1/2 rode bieten (rauw)

olijfolie

citroen (sap)

peper en zout

80 gram geitenkaas (halfhard, in plakjes)

2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)

1 bakje scheutjes (van prei of rode biet)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de rode bieten en snij ze met een mandoline of dunschiller in flinterdunne plakjes. Schik over vier borden. Bedruppel met olijfolie en citroensap. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Werk af met de kaas, de pijnboompitten en de scheuten.