



Carpaccio van biet en geitenkaas

RECEPT

Bereidingstijd: circa 60 minuten

Ingrediënten voor 4-6 personen

▣ 2 rode en/of 2 gele en 2 Chioggia* bietjes

Voor de vinaigrette

- | | |
|---|--------------------------------------|
| ▣ 3 eetlepels olijfolie | ▣ peper, zout |
| ▣ 1 eetlepel walnotenolie | ▣ 60 gram gepelde walnoten |
| ▣ 2 eetlepels walnoten- of frambozenazijn | ▣ 150 gram zachte (verse) geitenkaas |
| ▣ 1 theelepel honing of poedersuiker | ▣ bietenblad, rucola of veldsla |

Bereiding

- Was de bietjes en bewaar eventueel mooi bietenblad. Kook de bietjes bijtgaar in circa 30-45 minuten of rooster ze gaar in de oven.
- Klop een vinaigrette van de olie, azijn, honing, peper en zout. Rooster de walnoten in een droge koekenpan knapperig. Laat de gekookte bietjes afkoelen en pel ze. Schaaf ze of snijd ze op de snijmachine in dunne plakjes.
- Leg wat gewassen en gedroogd bietenblad of een handje veldsla of rucola in het midden op de bordjes. Leg de bietjes er als een carpaccio omheen, bedruppel de sla en bietjes met de dressing en verkruimel de geitenkaas erover. Garneer met de geroosterde walnoten.

* Kies voor dit gerecht de bekende rode biet, de minder bekende, wat sterker smakende gele biet en de mooie Chioggia biet. Deze laatste komt oorspronkelijk uit het Italiaanse plaatsje Chioggia en is herkenbaar aan de lichte ringen wanneer je de biet doorsnijdt. De drie soorten biet, met elkaar gecombineerd, geeft een mooi plaatje op het bord. Een gerecht dat ook met de feestdagen zeker niet misstaat op het menu. De Chioggia biet heeft een licht-zoete smaak en kan eventueel rauw, maar ook bijtgaar worden verwerkt in salades.

Tip

wikkel ieder bietje afzonderlijk in een stukje aluminiumfolie met een eetlepel water erbij en leg ze circa 60 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C. Dit kan je ook een dag van tevoren doen, dan is de carpaccio helemaal snel klaar.



WIJNTIPS

Michel Schneider Spätburgunder trocken of - voor speciale gelegenheden - de Pinot Noir Reserve. De aardse tonen van de bietjes komen terug in beide wijnen en omgekeerd.

Michel Schneider Spätburgunder trocken of Pinot Noir Reserve

Spätburgunder is de Duitse pinot noir. Deze druif blijkt vaak een goed bewaard (wijn)geheim te zijn. Toch is Duitsland wereldwijd nummer 3 op de lijst van producenten van pinot noir. De Michel Schneider pinot noir reserve is een perfect voorbeeld van de moderne Duitse wijnproductie, met een uitstekende verhouding tussen prijs en kwaliteit. De wijn heeft vóór de botteling 9 maanden gerijpt in eiken vaten. Tijdens dit lange rijpingsproces ontwikkelde hij zijn karakter met het aroma van tabak, ceder en mokka. Dit, gecombineerd met een vleugje

bosvruchten, cassis en frambozen, brengt de pinot noir in unieke harmonie met als gevolg een volle maar zachte wijn.

Liever een eenvoudiger, gemakkelijker drinkbare wijn bij de bietencarpaccio? Kies dan voor de Dornfelder Lieblich. Een donkerrode wijn met in de geur duidelijk kers en braam, maar ook abrikoos. Een ietwat dikkige smaak, maar aangenaam fruitig en zacht. Het lichte zoet doet het goed bij de bietjes. Schenk deze wijn licht gekoeld.