

Tartaar van Rode Biet met gerookte paling

Bier: Uddelear IPA 4.0
(session IPA)



Ingrediënten

- 500 gram gekookte rode bietjes, geschild 1 ui
- 1 frizure appel, granny smith
- Zout en peper uit de molen
- Olijfolie, rode wijnazijn
- 20 tranches gerookte paling
- Basil cress (Koppert Cress)
- Rode biet chips en rode biet koekjes, kant-en-klaar

Bereiding en presentatie

Snij de rode biet in zeer kleine blokjes, doe dit ook met de ui en appel. Meng alles en breng op smaak met zout, peper, een scheutje olijfolie en een scheutje azijn.

Plaats een ring op het bord en maak een tartaar in de vorm. Plaats de paling op de rode biet tartaar en decoreer met de cress, bietenchips en bietencrumble, gemaakt van bietkoekjes en wat olijfolie.

*Scan de code en ontdek nog
meer (h)eerlijke gerechten!*

