

Gerookte chioggia biet met mozzarella



Gerechten: Voorgerechten

Categorieën: Groente

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Chioggia bieten, korianderzaadjes, venkelzaadjes, olijfolie, citroensap, honing, peterselie.

Mozzarella

Extra materiaal:

Rookpan (ik gebruik de rookpan van Demeyere)

Rookmot

Bereiding

Bieten schoonmaken en 20 minuten koken.

Venkel- en korianderzaadjes grof pletten in vijzel of kort malen in keukenmachine en roosteren in droge hete koekenpan tot de geuren vrijkomen.

Dressing maken van olijfolie, citroensap, honing en gehakte peterselie.

De gare bietjes pellen en in ronde plakken snijden van 3 à 4 mm.

De rookpan verhitten, rookmot toevoegen en onder deksel op het vuur zetten tot de rook vrijkomt.

De plakjes biet op het rooster van de rookpan schikken en onder deksel op laag vuur laten roken gedurende 15 minuten.

De plakjes aan beide zijden instrijken met de dressing en op borden schikken. Bestrooien met venkel- en koriander.

Mozzarella in plakjes snijden en bij de rondjes biet schikken.

Foto's

