



## Carpaccio de Beteraves (bieten carpaccio)

### Ingrediënten (4 personen):

- 4 grote rauwe bieten
- 40 g feta
- snufje zeezout en zwarte peper
- 70 g walnoten
- 6 el olijfolie
- 3 tl Dijon mosterd
- 2 el frambozen- of rode wijnazijn
- 3 tl kokosbloesemsuiker

### Bereiding:

- Schil de bieten en snijd ze met behulp van een mandoline (of scherp mes) in hele dunne plakjes. Verdeel dit mooi over een bord zoals je met carpaccio doet. De hoeveelheid is naar eigen smaak!
- Brokkel wat feta over het bord heen.
- Strooi zeezout naar eigen smaak over het bord heen.
- Brokkel de walnoten en strooi deze over het bord.
- Meng de mosterd, azijn en kokosbloesemsuiker door elkaar heen en verspreid dit als dressing over de bieten.
- Maak het gerecht af met wat zwarte peper naar smaak.

The Sitting Chef – 2016

