

RODE BIET CARPACCIO



INGREDIËNTEN

- 2 Gekookte bietjes
- 250 gr Sla (ijsbergsla, veldsla of een andere sla naar keuze)
- 10 Cherrytomaatjes of andere kleine verse tomaten
- 5 Zure augurken
- 1 Eetlepel pijnboompitten
- 2 Theelepels balsamico azijn
- 1 Theelepel olijfolie (extra vierge)
- 1 Eetlepel water

TIP

"ALS JE NIET VAN BIETJES HOUDT, KUN JE OOK DUN GESNEDEN TOMAAT GEBRUIKEN".

BEREIDINGSWIJZE

- o Meng voor de dressing de balsamico, olijfolie en water door elkaar en zet het in de koelkast.
- o Bak de pijnboompitten in een kleine pan zonder boter/olijfolie goudbruin.
- o Snij de tomaatjes en augurken in kleine stukjes
- o Pak een mooi bord en leg daar de sla op en voeg de tomaatjes, augurken en dressing aan toe.
- o Snij de bietjes in dunne plakken met een kaasschaaf/mandoline of scherp mes. Verdeel de plakjes biet als een dakje over de sla en strooi als laatste de pijnboompitten over het geheel en geniet van je vegan carpaccio!