



Terrine van bietjes en geitenkaas

🕒 60 minuten + 1 nacht

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 4 rode bieten
- 🥕 4 bieten gele en/of chioggia bieten
- 🥕 3 el bieslook, fijngesnipperd
- 🥕 1 el ahornsiroop
- 🥕 2 el olijfolie
- 🥕 1 el gedroogde tijm
- 🥕 1 teentje look, fijngehakt
- 🥕 500 g zachte geitenkaas
- 🥕 zout
- 🥕 peper
- decoratie**
- 🥕 grof zeezout
- 🥕 extra tijm

MATERIAAL: cakeblik van ongeveer 25x10x7cm

ZO MAAK JE HET:

1. Leg plastic folie in de bakvorm zodat er nog voldoende plastic blijft hangen om de terrine mee in te pakken zodra die klaar is.
2. Was de bieten en kook voor 45 minuten in een pan met water.
3. Laat afkoelen en pel vervolgens.
4. Mix ondertussen de kruiden met de look, de ahornsiroop, en de geitenkaas in een kom.
5. Snijd de gepelde bieten in dunne plakjes.
6. Begin vervolgens met stapelen: eerst een laagje bieten, dan een laagje geitenkaas en dan weer een laagje bieten.
7. Hou er rekening mee dat het eerste laagje dat je stapelt, uiteindelijk bovenaan komt te liggen.
8. Wij kozen ervoor om met de mooiste, gele bieten te beginnen, maar de keuze is aan jou.
9. De geitenkaas zal niet heel makkelijk uit te smeren zijn, het makkelijkste is om te werken met een spuitzak, maar je kan de geitenkaas ook met twee lepels in hoopjes op de bieten leggen en ze met de nieuwe laag bieten aanduwen.
10. Heb je alle ingrediënten opgemaakt?
11. Pak de terrine dan in met de resterende plastic folie en leg er iets zwaars op (bv. twee liter blikken).
12. Zet vervolgens voor minstens twee uur in de koelkast (een hele nacht kan ook).
13. Plaats een bord op de terrine en laat ondersteboven op het bord vallen.
14. Haal de plasticfolie er voorzichtig vanaf.
15. Gebruik een groot en scherp mes om plakjes van de terrine te snijden.
16. Serveer met wat grof zeezout en met wat extra tijm.



Recept: [culy.nl](https://www.culy.nl)