









Terrine van rode en gele biet

🕒 30 + 60 minuten + 8 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  500 g rode bieten
-  500 g gele bieten
-  6 takjes verse tijm
-  2 el crema de balsamico
-  375 g Chavroux frais nature
-  45+ kaas

MATERIAAL: 2 cakeblikken 25 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de bietjes en pak ze in aluminiumfolie.
3. Pof ze in ca. 60 minuten gaar in de oven.
4. Haal de blaadjes van de takjes tijm en meng ze met de crema de balsamico.
5. Verkruiemel de kaas zo klein mogelijk.
6. Laat de bietjes even afkoelen tot je ze kunt beetpakken.
7. Schaaf in dunne plakken; houd de rode bietjes apart van de gele.
8. Meng de rode bietjes met de helft van het balsamico-tijm mengsel en de gele bietjes met de andere helft.
9. Bekleed de cakevorm met aluminiumfolie.
10. Leg een laagje rode bietenplakjes in de vorm en verkruiemel er wat geitenkaas over.
11. Ga zo door met laagjes maken met de helft van de rode bietenplakjes en een kwart van de kaas.
12. Ga verder met de gele bietenplakjes en de helft van de kaas.
13. Eindig met de rest van de kaas en de rest van de rode bietenplakjes.
14. Vouw het folie dicht en zet de andere cakevorm in de vorm.
15. Zet daar een paar zware blikken in.
16. Laat minimaal 8 uur in de koelkast opstijven.
17. Snijd in plakken.



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