



Gepofte biet met kruidige geitenhangop en groene kruiden

Betterave rôtie au chèvre épice et herbes vertes

🕒 15 minuten + 1 dag

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 ml geitenyoghurt
- 🍴 200 g grof zeezout
- 🍴 2 gele bieten van ± 250 g per stuk
- 🍴 75 ml Pedro Ximenez sherry-azijn, delicatessenzaak of online
- 🍴 100 ml bietensap, biologische winkel
- 🍴 200 ml extra vergine olijfolie
- 🍴 1½ tl baharat (Midden-Oosterse winkel, goede supermarkt)
- 🍴 ½ el honing
- 🍴 ½ bio limoen, rasp en sap
- 🍴 ½ bosje dille, plus extra voor garnering
- 🍴 2 takjes peterselie
- 🍴 2 takjes kervel
- 🍴 2 takjes bieslook
- 🍴 50 g hazelnoten, geroosterd
- 🍴 fleur de sel, naar smaak

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiding, in de ochtend of 1 dag van tevoren

1. Doe de geitenyoghurt in een zeef met een schone theedoek of dik servet erin en laat 1 nacht of enkele uren uitlekken in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 180°C.
3. Doe het grove zeezout in een ovenschaal.
4. Leg de bieten op het zout, pof ze gedurende 90 minuten in de oven, laat afkoelen en pel ze.
5. Marineer de bieten 1 nacht of enkele uren in 2 el van de sherry-azijn, het bietensap en 2 el van de olijfolie.
6. Schep regelmatig om.

Bereiding

7. Breng de hangop op smaak met 1 el olijfolie, de baharat, honing, zest en sap van ¼ limoen, peper en zout.
8. Doe ½ bosje dille – bewaar wat voor de garnering – in de blender.
9. Verhit 100 ml van de olijfolie tot 80°C, schenk bij de dille in de blender en mix direct zo fijn mogelijk.
10. Schenk door een zeef met theedoek of servet, en laat rustig uitlekken.
11. Gooi de dille in de zeef weg en bewaar de olie.
12. Pluk de rest van de kruiden en hak de bieslook grof.
13. Leg ze 10 minuten in ijskoud water of water met ijsklontjes en laat uitlekken.
14. Klop 25 ml van de sherry-azijn met 50 ml olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
15. Hak de hazelnoten grof.
16. Schep de hangop in het midden van 2 diepe borden.
17. Verdeel de hazelnoten erover.
18. Leg een biet op de hangop, besprenkel met sherry-vinaigrette en bestrooi met fleur de sel en peper.
19. Sprenkel er dille-olie omheen.
20. Bewaar de rest van de olie voor later gebruik, in een dressing bijvoorbeeld.
21. Leg ook de geplukte kruiden er mooi omheen.

TIP: Recept uit de keuken van de familie Caron.

Bron: deliciousmagazine.nl

