

Bereiding Bietencarpaccio

1. Doe de gele biet in een kom en marineer met de dressing. Laat dit 15 minuten intrekken.
2. Rooster ondertussen de hazelnoten kort in een koekenpan.
3. Verdeel de gele biet over 2 borden.
4. Haal de hazelnoten uit de pan en hak fijn.
5. Verdeel de hazelnoten over de gele biet.
6. Verkruimel de geitenkaas over de gele biet en garneer met de rucola.

Eet smakelijk!