

GEGRILDE RODE BIET MET PIERRE ROBÈRT, SINAASAPPEL EN TIJM

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

VOORBEREIDING

Bieten

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel het zeezout over een bakplaatje en plaats de bieten hierop. Bestrooi de bieten met selderijzout. Grill de bieten in een uur gaar in de oven.

Sinaasappelsaus

Kook de jus d'orange samen met de takjes tijm in tot 1 dl. Doe de saus dan door een zeef om de tijm eruit te halen. Voeg eventueel wat allesbinder toe om de saus op gewenste dikte te krijgen.

Bietensiroop

Breng het bietensap aan de kook en verdik dit met allesbinder tot siroopdikte

Pierre Robèrt kaas

Verwijder de schil van de Pierre Robert en snijd het binnenste van de kaas in grove stukken. Roer met een vork de Pierre Robert romig.

Bieten

Haal de bieten na een uur uit de oven en laat ze even afkoelen. Schil de bieten en snijd deze in gelijke blokjes (maak eventueel gebruik van latex handschoenen). Doe de blokjes bij de siroop. De bietensiroop moet blijven hangen aan de blokjes.

PRESENTATIE

Leg de stukjes biet op de borden. Lepel een beetje Pierre Robert tussen de stukjes rode biet. Schep net voor het serveren een lepel bietensiroop en sinaasappelsaus over het geheel. Garneer met een beetje kress

De KOOKFABRIEK
powered by ATAG



INGREDIËNTEN

Bieten

5 grote rode bieten

1 el selderijzout

150 gr zeezout

Sinaasappelsaus

5 dl jus d'orange

2 takjes tijm

1 el allesbinder

Bietensiroop

3 dl bietensap

1 el allesbinder

1 Pierre Robèrt kaas

20 gr kress

Peper en zout

ALLERGENEN

Selderij

Receptuur: Ron Blaauw

Fissler