

KOKEN MET CARL 2014-2015

RAVIOLI VAN RODE BIET EN VERSE GEITENKAAS

Hapje

<u>Benodigdheden :</u>	voor	4	personen
2	st	Rode bieten – gekookte	
6	St	Radijsjes – kleine	
150	gr	Geitenkaas – verse	
		Bieslook – enkele takjes	
1	st	Lente-uitje	
		Peper en zout	
2	el	Pistacheolie	
0,5	st	Citroen – sap	
1	el	Pistachenoten	



Bereidingstijd/ ong 35 min

Werkwijze :

Schil de gekookte rode biet en snij in dunne plakken met behulp van een mandoline.

Gebruik een uitsteekvormpje om mooie ronde plakken te bekommen.

Leg de helft van de plakken op een bord.

Versnijd de radijzen met een mandoline.

Leg een laagje versneden radijzen op elke rodebietenplak.

Meng de verse geitenkaas met het gesnipperde bieslook, de gesnipperde lente-ui, peper uit de molen en zout.

Spreid dit mengsel over de rodebietenplakken.

Maak een vinaigrette van pistacheolie, citroensap, peper en zout en besprenkel hiermee de vulling.

Sluit de ravioli's met een tweede schijf rode biet en werk af met wat zout, peper, gehakte pistachenootjes en vers bieslook.

Dien op.

=====