



Voor
gerecht



PROEVERIJ VAN BIET

met burrata en bieten-sponscake



PROEVERIJ VAN BIET

met burrata en bieten-sponscake



Benodigdheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Geroosterde mini-bietjes:

70 gr mini-chioggia bietjes
70 gr gele mini-bietjes
70 gr rode mini-bietjes
water en zout

Geroosterde biet:

240 gr barbabietole arrosta
(geroosterde bieten)

Macadamia noten:

100 gr Van Wijck gezouten
macadamia noten

Sponscake:

25 gr gekookte bieten
4 gr tarwebloem
12 gr fijn kristalsuiker
10 gr Van Wijck amandelpoeder
40 gr Danæg eiwit

Burrata:

200 gr auricchio burrata

Chioggia biet:

40 gr chioggia bieten

Garnering:

20 ml Valderrama grand cru olijfolie
20 ml Il Borgo condiment red label
20 ml Apollo zwarte
knoflookmayonaise
1/4 bakje affilla cress

Benodigdheden:

snijmachine of mandoline, oven,
keukenmachine, sifon en magnetron

Mise en place

Kook de mini-bietjes in water met wat zout en laat ze afkoelen. Maak ze schoon door ze te pellen en snij ze.

Maak de arrosto biet schoon en snij ze uit met een ronde steker.

Rooster de macadamia noten ongeveer 8 minuten in de oven op 170°C.

Doe de suiker, bloem, het amandelpoeder en eiwit in een beslagkom en meng dit.

Draai de bieten fijn in een keukenmachine en haal dit door een bolzeef. Voeg het vocht toe aan de massa in de beslagkom en meng dit. Haal alles nogmaals door een fijne zeef en vul hier een sifon met 2 gaspatronen tot 2/3.

Spuut de helft in een kartonnen bekertje, waar onderin 2 gaatjes zijn geprikt en zet dit 45 seconden in de magnetron. Laat deze sponscake vervolgens in de koelkast afkoelen.

Laat de burrata uitlekken en pluk de kaas.

Schil de chioggia biet, snij in dunne plakjes en leg deze op ijswater.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer alle bietensoorten op het bord en verdeel hier de geplukte burrata en de sponscake over. Spuit hier dopjes zwarte knoflookmayonaise en de balsamico tussen.

Garneer de carpaccio met de cress-soorten en strooi tot slot wat zout en peper over het geheel.

Wijnadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.