

# Rode bieten carpaccio

## met truffel



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

## BEREIDING

### RODE BIETEN CARPACCIO

Was de rode bieten en verpak deze vacuüm met de azijn, walnootolie, zout, suiker, komijn en laurierbladeren in een vacuümzak. Laat dit circa twee uur in het water garen bij 85°.

Haal de inhoud vervolgens uit de zak en bewaar de bouillon – dit is tevens de marinade voor de carpaccio. Haal de schil van de rode bieten en zet deze in de koelkast. Na het afkoelen in dunne plakken snijden met de snijmachine.

### TRUFFEL VINAIGRETTE

Snijd de truffel in blokjes. Kook de kalfsbouillon op en breng deze op smaak met het witte wijnazijn, balsamicoazijn, zout en peper. Daarna een beetje truffelolie erbij gieten en vervolgens de truffelblokjes toevoegen.

### GARNITUUR

Hak de wildkruiden en maak ook de Parmezaanse kaas en truffel klaar voor bereiding.

### TIPS VOOR DE PROFESSIONAL

Serveer met vis (bijv. kabeljauw) of schaaldieren (bijv. Jakobs mosselen) of gebruik in plaats van rode bieten gele bieten.

### SERVEERTIP

Schenk wat rode-bieten-marinade op een bord, leg de rode bieten hierover en besprenkel met een beetje truffel vinaigrette. Marineer de kruiden met de truffel vinaigrette en leg op de rode bieten. Hierna wat truffel vinaigrette verdelen over de carpaccio. Tot slot de Parmezaanse kaas en truffel erover schaven.

### EET SMAKELIJK!

## INGREDIËNTEN

voor 10 porties

### RODE BIETEN CARPACCIO

1,0 kg	rode bieten
25 ml	appelazijn
15 ml	walnootolie
12 g	fijn zout
10 g	suiker
3 g	komijnzaad
0,5 g	laurierbladeren

### TRUFFEL VINAIGRETTE

15 g	zomertruffel
120 ml	heldere kalfsbouillon
40 ml	heldere balsamicoazijn (5,6%)
10 ml	donkere balsamicoazijn (6%)
5 g	grof zout
0,5 g	zwarte peperkorrels
20 ml	witte truffelolie

### GARNITUUR

150 g	wildkruiden
100 g	Parmezaanse kaas (32% vet)
10 g	zomertruffel

### Voedingswaarden

(per portie à 430 gram)

Energie:	127 kcal / 528 kJ
Vet:	6,4 gr
Koolhydraten:	11 gr
Eiwitten:	5,6 gr