



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Bietencarpaccio met postelein

Voorgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 500 gram bietjes
- 40 gram postelein

En verder:

- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 3 eetlepels olijfolie extra vierge
- 40 gram Parmezaanse kaas
- vers gemalen peper

Snijd het eventuele loof van de bietjes, schil de bietjes en kook ze in water gaar in ongeveer 20 minuten. Laat de bietjes afkoelen tot ze lauwwarm zijn. Schaaf ze dan in dunne plakjes en leg de plakjes op een bord. Maal er verse peper over heen. Snijd de Parmezaanse kaas in dunne flinters en verdeel de kaas over de carpaccio. Garneer het geheel met de postelein. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>