Rode biet carpaccio met jonge sla, Violife Prosociano en Violife Creamy

Rode biet in de hoofdrol!
Fijne plakjes rode biet, frisse jonge sla en een romige dressing op basis van Violife Creamy vormen de basis van deze kleurrijke carpaccio. Krokante zuurdesemtoast, geroosterde pijnboompitten en Violife Prosociano Flakes zorgen voor extra smaak en textuur. Een elegant plantaardig voorgerecht dat met een speelse presentatie ook op een feestmenu helemaal tot zijn recht komt.



Ingrédients

- 1,5 kg rode biet, gegaard (*)
- 30 kleine ronde zuurdesemtoastjes (zie onder)
- 300 g gemengde jonge sla
- 150g Violife prosocinao flakes
- 100 g pijnboompitten, geroosterd
- 200g Violife creamy- alternatief voor roomkaas 500g (voor de toefjes)
- Verse microgreens en kruiden naar keuze
- Enkele eetbare bloemetjes
- Peper en zout
- Violife dressing: 400g Violife creamy- alternatief voor roomkaas 500g
- 60 ml witte wijnazijn
- 80 à 120 ml water
- 20 g fijn gesneden bieslook

- Peper
- Zuurdesemtoastjes: ca 450g Zuurdesembrood + 100g Phase Professional met botersmaak 0,9L

Méthode

1. Snijd de gegaarde en geschilde rode bieten met een snijmachine in flinterdunne plakjes. Bewaar koel tot gebruik.
2. Snijd het zuurdesembrood in dunne plakjes. Steek met een ronde uitsteker 30 toastjes uit.
3. Bestrijk de toastjes met Phase Professional met botersmaak. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak op 170 °C tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat afkoelen en bewaar luchtdicht tot gebruik.
4. Violife dressing: Meng de Violife Creamy met de wittewijnazijn en voeg geleidelijk het water toe tot je een gladde, schenkbare dressing krijgt. Voeg de fijngesneden bieslook toe en kruid met peper.
5. Verdeel de gemengde jonge sla over het midden van de borden.
6. Vorm kleine roosjes van de plakjes rode biet en plaats ze op de zuurdesemtoastjes. Schik op elk bord drie toastjes met rodebietroosjes.
7. Doe de extra Violife Creamy in een spuitzak en spuit kleine toefjes op en tussen de toastjes. Verdeel de microgreens en verse kruiden tussen de rodebietroosjes.
8. Verdeel de Violife dressing over de borden. Breng verder op smaak met peper en zout.
9. Werk af met de geroosterde pijnboompitten, Violife Prosociano Flakes en enkele eetbare bloemetjes.

Variation

(*) Werk je met rauwe rode bieten? Leg ze ongeschild in een ovenschaal op een laag grof zout. Gaar gedurende 60 à 90 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C, afhankelijk van de grootte. Controleer de gaarheid met een mesje. Laat afkoelen, verwijder de schil en verwerk zoals hierboven beschreven.

Cette recette est de Flora

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be