Broodje Biet Americain

Licht pittig, prachtig van kleur en vol van smaak, net zo lekker als the real deal.



Ingrediënten

- 2 volkoren boterhammen
- 2 kleine gegaarde bietjes
- 6 zongedroogde tomaten
- 1 el kappertjes
- 1 tl dijon mosterd
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- ¼ teen knoflook
- ½ sjalot
- 2 tl miso of vegan worcestersaus
- veganaise
- zout & peper
- Optioneel: bieslook of scheutjes om te garneren

Methode

1. Haal de voorgekookte bieten uit de verpakking en dep goed droog. Heb je meer tijd? Dan is het nog lekkerder om rauwe bietjes te poffen in de oven. Pof ze

daarvoor op 180 °C in ongeveer 45 minuten gaar en verwijder daarna de schil.

2. Snijd de bieten in grove stukken en doe met de zongedroogde tomaten, mosterd, kappertjes en het paprikapoeder in een keukenmachine of het bakje van een staafmixer. Rasp de knoflook erbij. Pureer het mengsel grof met de pulse-knop. Zorg dat het niet helemaal glad wordt.
3. Snipper de sjalot. Doe het gepureerde mengsel over in een kom en meng met de sjalot, de miso of worcestersaus en veganaise. Breng op smaak met zout en peper.
4. Serveer met diagonaal gesneden geroosterd wit- of volkorenbrood. Garneer eventueel met wat fijngesneden bieslook.

Dit recept is van
Brood & Gezondheid

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be