Rode biet met Nordic twist

Ideaal als onderdeel van je saladbar of als side bij een zomerse BBQ!



Ingrediënten

- 1 kg gekookte rode biet, zonder schil
- 40 g gemarineerde rode ui
- 10 ml limoensap of rode wijnazijn
- 10 g World Spice Blend Pro - Nordic Blend - Verstegen
- Fruit Pepper lemon - Verstegen
- Zeezout
- geroosterde pijnboompitten
- peterselieblad
- bieslook, in ringetjes

Methode

1. Snij de bietjes in blokjes. Kruid met WSB Nordic blend.
2. Meng met de pickled oignon en wat limoensap. Smaak af met wat Zeezout.
3. Presenteer in een decoratieve schaal. Werk af met wat Zeezout/ Fruit Pepper lemon/ peterselie en bieslook. Werk als laatste af met de geroosterde pijnboompitjes.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be