

# VOORGERECHT KERSTMENU

## 2018: CARPACCIO VAN

### RODE BIET

#### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

3 voorgekookte rode bieten

1 appel

1 citroen

2 eetlepels walnootolie

zwarte peper

100g rucola

#### BEREIDINGSWIJZE

Snij de bieten in fijne plakjes met een mandoline.

Was de appels en snij ze in fijne plakjes met een mandoline.

Pers de citroen en besprenkel de ronde plakjes appel met het citroensap.

Bedek de borden met plakjes biet en leg hierop de schijfjes appel.

Leg een handvol rucola in het midden van elk bord.

Werk de carpaccio af met wat zwarte peper en walnootolie.

Recept van Infraligne Deurne

Dresseer het geheel met wat citroenzeste (naar keuze)

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

102 Kcal – EW 1,7g – KH 15,8g – V 3,6g –

**SMAKELIJK!**