

Slabonbons met mierikswortel-roomkaas

Datum:	11-04-2011
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 kropsla
- 200 g verse roomkaas naturel
- 0,5 bakje tuinkers
- 1 a 2 eetl. geraspte mierikswortel
- 2 gekookte bieten
- 2 eetl. olijfolie extra vierge
- 1 eetl. rode-wijnazijn

Bereidingswijze:

In grote pan water met wat zout aan de kook brengen. Blaadjes van kropsla losmaken en 12 mooie blaadjes (+ 2 extra als reserve) selecteren. Slabladeren even in kokend water onderdompelen, zodat ze zacht worden. Slablaadjes in bak met ijskoud water leggen, om garingsproces te stoppen. Slablaadjes laten uitlekken en met keukenpapier of theedoek voorzichtig droogdeppen. Roomkaas mengen met losgeknipte tuinkers, mierikswortel, zout en peper naar smaak. Slabladeren op werkvlak uitspreiden en midden op elk blad 1 el roomkaas scheppen. Blaadjes rond roomkaas vouwen en 'slabonbons' op vouwnaad op bord leggen. Bietjes voorzichtig schillen en in dunne plakjes snijden. In kom 1 el olie met azijn, zout en peper tot dressing kloppen en 12 mooie bietplakjes erin leggen (rest wordt niet gebruikt). Bonbons en bietplakjes tot gebruik afgedekt in koelkast zetten. Plakjes biet op kamertemperatuur laten komen. Amuselepels op schaal leggen en op elke lepel plakje biet leggen. Slabonbon op biet leggen en rest van olijfolie erover druppelen.