

## Tartaar rode biet

*(voorgerecht voor 4 personen)*

### Ingrediënten:

Gekookte rode biet	4 stuks
Aceto balsamico	4 eetlepels
Olijfolie	3 eetlepel
Citroen sap	1 citroen
Brie	100 gr
Appel	1 stuks
Rucola	100 gr
Walnoten	
Pecannoten	
Honing	
Peper en zout	



### Bereidingswijze:

- Snij de biet in blokjes
- Hak 12 walnoten en 12 pecannoten in kleine stukjes
- Meng de brie blokjes met de gehakte walnoten en pecannoten
- Voeg hier de aceto balsamico, olijfolie zout en peper aan toe
- Snijd de appel in reepjes en besprenkel met citroen
- Snijd de brie in stukjes
- Maak de borden op naar wens met rucola, het mengsel van rode biet, de gesneden brie en appel, wat zout & peper en besprenkel met wat olijfolie en honing.

*(Bekijk eventueel de gehele instructievideo voor voorbeeld van het opmaken van een bord).*