Carpaccio van rode biet met geitenkaas, walnoten en honingvinaigrette

Datum:	14-10-2026
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Geitenkaasmousse:
- 250 g zachte geitenkaas
- 150 ml slagroom
- 1 eetl. honing
- 1 theel. citroensap
- peper
- honingvinaigrette
- 3 eetl. olijfolie extra vierge
- 1,5 eetl. witte balsamico
- 1,5 eetl. honing
- 1 theel. Dijonmosterd
- peper
- zout

Rode biet:
- 8 gekookte rode bieten
- 2 eetl. olijfolie
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Garnering:
- 100 g walnoten
- 75 g rucola
- 1 appel (bij voorkeur Granny Smith)
- verse bieslook
- eetbare bloemen (optioneel)

Bereidingswijze:

Walnoten:
1. Verhit een droge koekenpan.
2. Rooster de walnoten 3 à 4 minuten.
3. Laat afkoelen.
4. Hak grof.

Geitenkaasmousse:
1. Klop de slagroom lobbig.
2. Meng geitenkaas, honing en citroensap.
3. Spatel de room er voorzichtig door.
4. Breng op smaak met peper.
5. Zet minimaal 30 minuten koel.

Voor een extra mooie presentatie kun je de mousse in een spuitzak doen.

Honingvinaigrette:

1. Meng olijfolie, balsamico, honing en mosterd.
2. Klop tot een gladde dressing.
3. Breng op smaak met peper en zout.

Rode biet voorbereiden:
1. Snijd de rode bieten in zeer dunne plakjes.
2. Dep eventueel droog met keukenpapier.
3. Bestrijk licht met olijfolie.
4. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Presentatie:
1. Leg de rode biet plakjes dakpansgewijs in een cirkel.
2. Verdeel wat rucola in het midden.
3. Spuit of schep drie mooie quenelles geitenkaasmousse op het bord.
4. Verdeel de walnoten.
5. Snijd dunne reepjes appel en plaats deze speels tussen de rode biet.
6. Druppel de honingvinaigrette rondom.
7. Werk af met bieslook.