

Tartaar rode biet appel paling

Allen



Nodig voor 4 personen

- 1 rode biet
- 1 ui
- 4 opgelegde augurken
- 1 kl kappers
- 1 el mayonaise
- 4 el gehakte peterselie
- 1 kl Worcester
- tabasco
- 1 el witte wijn azijn
- peper
- zout Saus
- 1 kl geraspte mierikswortel
- 2 el zure room
- citroensap Afwerking
- 150 gr gerookte paling
- ½ granny Smith
- walnotenolie

Bereiding

Kook de biet.

Schil de gare biet en pureer.

Hak de augurken, de kappertjes, de ui en de peterselie.

Meng de Worcester, de tabasco, de mayonaise, de ui, de kappertjes, de augurken, de azijn en de peterselie door de biet. Kruid.

Saus : meng de room, de mierikswortel en het citroensap. Kruid.

Presentatie

Snij de paling in dobbelstenen, schil de appel en snij in fijne plakjes, steek mooie rondjes uit.

Leg een quenelle van de tartaar op het bordje, een appelschuifje erop, werk af met walnotenolie en bietbladen.