



RODE BIET

HAZELNOOT | DRESSING RODE WIJNAZIJN

Ingrediënten:

400 gr rode biet
100 gr gepelde hazelnoten
50 ml rode wijnazijn
paar takjes gemengde verse
tuinkruiden

Dressing

100 ml sap van rode biet
20 ml witte wijnazijn
olijfolie

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
YAKINIKU bijl
zeef

Kamado set up:

directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het rooster.

BEREIDING

Start met koken van de rode bieten in de schil tot ze beetbaar zijn. Laat ze afkoelen, verwijder de schil en snijd in plakken van ongeveer 1,5cm dik.

Rooster in een zeefje de hazelnoten boven de hete Binchotan tot ze beginnen te kleuren, snijd ze daarna klein met een stevig mes of de YAKINIKU bijl.

Gril de plakjes biet op het rooster boven de Binchotan tot ze een mooie korst krijgen.

Meng voor de dressing het bietensap met de wijnazijn en voeg enkele druppels olijfolie toe.

Serveer de bietjes met de geroosterde hazelnoten en verse tuinkruiden en lepel de dressing er overheen.