



Haring-bietensalade

Haring
Crème van rode biet

Zeekraal
Radijs

Wakame



De kunst is je gerechten mooi te kleuren zonder kleurstoffen toe te voegen.
Gebruik je ingrediënten zo, dat je de gewenste kleur en smaak krijgt.

Haring-bieten salade

Haring-bietensalade met zeekraal, wakame en radijs. Een romige, zilte smaak met een scherp randje.

Moelijkheidsgraad



Designtools



Bereidingstijd

15 Min.

VOORBEREIDING

Crème van rode biet

Maak een dikke crème van rode biet, eiwit, appelazijn en arachideolie. Voeg er vervolgens zure room aan toe, zodat de crème iets zurig van smaak wordt. Breng het geheel op smaak met zeezout.

De haring en de rest

Verwijder de staart van de haring. Snij daarna de voorkant en de achterkant schuin af, zodat er een mooie vorm ontstaat. Selecteer een paar mooie takjes zeekraal en een beetje wakame, en snij een paar flinterdunne plakjes radijs.

PRESENTATIE

Kwak de crème

Pak een lepel en schep er wat crème van rode biet op. Kwak de crème op het bord, zoals je de laatste druppels uit een verkwast zou schudden. Doe dit wel op een plek waar genoeg ruimte is. De kans dat er spetters buiten het bord vallen is namelijk best groot. Leg dan de haring op het bord met daarop zeekraal in halve maantjes. Op de zeekraal leg je nog wat wakame. De plakjes radijs leg je neer waar ze naar jouw idee het beste passen.

