

# Carpaccio van rode biet met peer, kaas, walnoot en munt

## Ingrediënten:

### Rode biet:

600 gr      rode biet  
peper en zout

### Peer:

1 st      citroen  
250 gr      peer, *doyenne de comise*  
¼ tl      kaneelpoeder  
¼ tl      gembersiroop  
suiker, eventueel  
gelespressa

### Dressing:

½ el      balsamicoazijn, wit  
1 el      sushi azijn  
0,5 tl      mosterd  
5 el      olijfolie, extra vierge  
1 el      mayonaise  
gembersiroop  
peper en zout

### Verder garnituur:

40 gr      walnoten  
20 st      muntblaadjes  
150 gr      bleu d'Auvergne

### Indekken:

### Presentatie:

## Bereidingswijze:

### Rode biet:

Was de biet. Kook de biet afhankelijk van de grootte 30-45 min in water. Controleer de gaarheid met een satéstokje. Laat de biet afkoelen in ijswater en schil de biet daarna. Snijd de biet op de snijmachine (stand 8) in dunne plakjes. Bestrooi de plakjes met peper en zout en bewaar afgedekt tot presentatie

### Peer:

Was de citroen en rasp de gele schil eraf. Pers de citroen uit. Schil de peer, snijd in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd een aantal schijfjes van 3 mm dik van de peer en steek hieruit 30 rondjes met Ø 2 cm. Doe de rondjes met wat citroensap in een schaal en dek af met plasticfolie. Snijd de rest van de peer in kleine stukken. Kook deze met 2 á 3 el citroensap, kaneel en gembersiroop gaar. Gebruik bij een rijpe peer wat meer citroensap en bij een onrijpe wat minder. De peer moet niet volledig tot mousse koken. Laat afkoelen, doe er naar smaak citroenrasp bij en eventueel wat suiker of citroensap. Meng er wat gelespressa door om overmatig vocht te binden.

### Dressing:

Meng beide soorten azijn en klop er de mosterd door. Voeg de olie toe en klop door elkaar. Klop daarna de mayonaise erdoor. Voeg gembersiroop toe tot de dressing zoet zuur smaakt. Breng verder op smaak met peper en zout.

### Verder garnituur:

Rooster de walnoten 8 min in oven van 170°C; zet tussendoor een keer om. Hak de noten na afkoelen in grove stukken.  
Snijd de nerf uit de munt en snijd de munt klein. Bewaar afgedekt.  
Verwijder de korst van de kaas en verbreek de kaas tot 30 gelijke stukjes.

### Indekken:

Dek in met een middelgroot wit achtkantig bord met een klein mes en vork.

### Presentatie:

Zie foto: Strijk het bord in met een beetje dressing en leg de biet er dakpansgewijs in een cirkel op. Strooi eventueel nog wat peper en zout over de biet. Verdeel nog wat dressing over de biet. Leg op de biet 3 stukjes kaas met ertussen hoopjes peer. Zet in ieder hoopje rechtop een schijfje peer. Garneer met walnoot en munt.

