

## Tartaar van rode biet met crème van gerookte forel

### Ingrediënten

- Voor de tartaar
  - 100 g rode biet
  - 100 g gekookte rode biet
  - ¼ van een komkommer zonder zaadlijsten
  - ½ kleine sjalot
  - Peper en zout, een snufje suiker, 1 el rode wijnazijn, 2 el olijfolie
- Voor de crème
  - 2 gerookte forefilets
  - 1 dl kippenbouillon
  - 2 gelatineblaadjes
  - 3 dl volle room
  - ¼ citroen
  - piment d'Espelette of cayennepeper
- Voor de afwerking
  - 1 kleine gekookte rode biet
  - Rode gemarineerde uitjes
  - Rode bietscheuten
  - Kervel of bladpeterselie
  - Toastbrood of een krokantje

### Werkwijze

1. Hak de komkommer en beide bieten tot een fijne tartaar, voeg een fijngehakte sjalot toe en breng op smaak met peper en zout, suiker, azijn en olijfolie. Schep de tartaar in 4 glaasjes en zet koel weg.
2. Mix de forel zeer fijn tot een crème in een blender. Los de geweekte gelatine op in de verwarmde bouillon. Laat de bouillon bijna volledig afkoelen en meng de forel erdoor. Spatel er vervolgens de opgeklopte room onder. Breng op smaak met peper, zout en piment.
3. Verdeel de crème mooi bovenop de tartaar en laat volledig afkoelen in de koelkast.
4. Versier het glaasje verder met flinterdunne rode bietrondjes, rode uitjes, bietscheuten, groene kruiden en een toastje.