

Crèmeux van geitenkaas en rode biet

1. BENODIGDHEDEN

250 gr geitenkaas
3 blaadjes gelatine
300 ml room
Citroen
Peper en zout

Rode biet (voorgekookt)
Rode biet scheuten



2. WERKWIJZE

1. Plet de geitenkaas.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Klop 200 ml room half op.
4. Verwarm 100 ml room en smelt de gelatine hierin. Voeg de geplette geitenkaas toe en breng op smaak met peper, zout en zeste van citroen. Dit gerechtje moet veel smaak hebben!
5. Meng de halfopgeklopte room met een spatel onder de kaas. Stort uit op een diepe plaat en laat opstijven in de koelkast.
6. Mix met een staafmixer de rode biet glad en breng op smaak met peper en zout.
7. Steek de bavarois uit met een vormpje, schik mooi op een bord en werk af met de crème van rode biet, enkele blokjes rode biet in brunoise, rode biet scheuten en olijfolie.