



Torentje van geroosterde biet & avocado

Ingrediënten:

- 6 rauwe bietjes
- versgemalen peper
- Himalayazout of scheutje Tamari
- gedroogde of verse tijm
- olijfolie
- 2 avocado's, ontpit en geschild
- 1 grote knoflookteen
- 1 limoen
- 2 el pijnboompitten
- optioneel: 2 el plantaardige roomkaas
- optioneel: waterkers of rucola voor garnering
- extra nodig: aluminiumfolie en spuitzak

Bereiding:

- Verhit de oven voor op 180 °C.
- Was de bietjes en dep ze droog. Vet ze in met olijfolie en besprenkel met wat peper en zout.
- Zes velletjes aluminium folie. Leg op elk velletje een biet. Besprenkel met olijfolie, peper, zout en een beetje verse of gedroogde tijm. Vouw de pakketjes dicht en leg ze in de oven. Laat de bieten een uurtje gaar roosteren.
- Haal de bieten uit de oven en verwijder de aluminiumfolie, laat heel even afkoelen en stroop dan de schil eraf. Snijd ze daarna in dunne plakken. Maak in de keukenmachine of met de staafmixer een guacamole van 2 avocado's, 1 rode peper, 1 kleine rode ui, sap van 1 limoen, 1 knoflookteen, peper, zout en 2 el plantaardige roomkaas.
- Doe de guacamole in een spuitzak. Maak nu een mooi taartje van plakjes biet, afgewisseld met een laagje guacamole.
- Rooster als laatste een handje pijnboompitjes en strooi er overheen.
- Garneer eventueel met een paar blaadjes waterkers.

TIP: Je kunt voor de snelheid en het gemak in plaats van guacamole ook voor plakken avocado kiezen. Besmeer deze dan met een beetje plantaardige roomkaas en strooi er voor een beetje extra pit bijvoorbeeld nog wat knoflookpoeder, oregano, peper en zout naar smaak overheen.

The Sitting Chef – 2016



