

Gerookte biet met buffelmozzarella

Ingrediënten

BIET EN MOZZARELLA

- Gare rode bieten
- Buffelmozzarella
- Rookmot geschikt voor je rookoven
- Wat rucola

DRESSING

- Extra vierge olijfolie
- Balsamicoazijn
- Zout en zwarte peper naar smaak

Werkwijze

BIET ROKEN

1. Dep de gare bieten droog en halveer ze. Doe de rookmot in de rookoven volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Leg de bieten met het snijvlak omhoog op het rooster van de rookoven. Sluit het deksel. Proef tussendoor een stukje en haal de bieten eruit zodra ze een lichte rooksmaak hebben.

OPDIENEN

3. Laat de bieten afkoelen en snijd ze in parten. Meng ze met olijfolie en een scheutje balsamico. Breng op smaak met zout en peper.
4. Laat de mozzarella uitlekken en scheur hem in stukken. Verdeel de bieten en mozzarella over de borden en lepel de achtergebleven dressing erover. Garneer met wat rucola.

MATERIAAL

Rookoven, tang, mes, snijplank en kom