

Hartig taartje met mousse van rode biet

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Bietenmousse 450 g rode biet 15 ml wijnazijn, zout 1 st sinaasappel 30 ml gerookte olijfolie 10 st takje oregano 200 g feta (bewaar 40 gr voor garnering)</p>	<p>Bietenmousse (begin hier als eerste mee) Borstel de bieten en kook de ongeschilde rode bieten in water met azijn en een snufje zout in 45 min gaar. Snijd de bieten in 2 of 3 stukken en koel terug op ijswater in de koeling. Rasp de sinaasappel. Pel de schil van de biet. Doe 300 gram biet, de gerookte olie, sinaasappelrasp, blaadjes van de oregano en 160 gram feta in de blender. Mix alles tot een fijne emulsie en breng op smaak met zout. Snijd de rest van de bieten in fijne brunoise en meng door de bietenmousse. Doe de mousse in een spuitzak met de grootste spuitmond. Laat in de koeling opstijven.</p>
<p>Bakjes van brickdeeg 4 st vel brickdeeg boter, gezouten Siliconen muffinvorm 65 mm doorsnee.</p>	<p>Bakjes van brickdeeg Besmeer het brickdeeg met gesmolten boter en knip 20 plakjes van 10x10 cm. Bekleed iedere muffinvorm met 2 plakjes brickdeeg (kruislings op elkaar). Zorg dat het deeg op de bodem van het muffinvormpje goed vlak is, anders blijft het taartje straks niet staan. Vouw de punten van het deeg goed naar buiten. Bak in 4 min in een oven van 200°C gaar (blijf erbij: check de goudbruine kleuring).</p>
<p>Ingemaakte biet 1 st gele biet rauw 40 g mirin 80 ml sushiazijn 1,5 tl grove mosterd</p>	<p>Ingemaakte biet Schil de biet en schaaf op een mandoline in dunne plakjes. Meng de plakjes met de mirin, sushiazijn en mosterd. Laat 30 min marinieren.</p>

MENU JANUARI

Eindbewerking

Garnering:
citroentijm
shiso purper
10 st zwarte olijf, z pit

Eindbewerking en presentatie

Snijd de olijven door de helft.
Vul de deegbakjes met de bieten-fetamousse. Vouw de ingelegde plakjes biet tot een kegeltje of rolletje en steek er 1 in ieder bakje mousse. Verdeel wat blokjes feta, citroentijm en stukjes olijf over de mousse. Garneer het gerecht met cress en het bord met wat citroentijm.

