Toasts met Chèvre des Moines
en in balsamico gekaramelliseerde bieten

15 min

2-4 personnen

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Chèvre des Moines
- 250 g gekookte bieten
- 1 handvol rucola
- 1 takje rozemarijn
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 2 dikke sneetjes boerenbrood
- 3 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels bruine rietsuiker
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

1. Bak de pijnboompitten in een pan met antiaanbaklaag. Snij de Val-Dieu Chèvre des Moines in kleine plakjes.
2. Snijd de bieten in blokjes en doe ze in een pan met de olijfolie, rozemarijn en suiker. Bak ze op een hoog vuur tot ze karamelliseren. Voeg de azijn toe, roer en haal van het vuur. Breng op smaak.
3. Rooster tegelijkertijd de sneetjes brood en snij ze doormidden. Verdeel de warme bieten erover, voeg de kaas toe, breng op smaak met peper en bestrooi met de pijnboompitten.
4. Garneer met de rucola en serveer als voorgerecht of lunch.

Tip

Naargelang het seizoen kunnen de bieten vervangen worden door ontpitte kersen of bosbessen.

Ontdek andere recepten