

Bolenius

Biet uit de klei, paddestoelenjus, boekweit

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een steelpannetje klaar.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden als dit nog niet is gedaan.
4. Snijd een plakje van de onderkant van de biet af en snijd nog een plakje voor 80% af zoals op de video.
5. Wikkel de biet in de klei maar laat het boven open.
6. Zet de biet 1 uur en 45 minuten in de oven.
7. Haal de biet uit de oven en breek de klei met de achterkant van een mes en verwijder de klei.
8. Schil de biet en snijd het losse plakje eraf. Halveer en snijd in plakken zoals op de video.
9. Verwarm de paddestoelensaus in het steelpannetje.
10. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg de plakken biet midden op het bord.
2. Lepel daar de paddestoelenjus bovenop.
3. Verdeel de ingedroogde biet en de gepofte boekweit hier bovenop.
4. Maak af met de shiso purper.

Bolenius



Klei en handschoenen



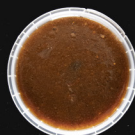
Biet



Shiso purper



Gepofte
boekweit



Paddestoelen
saus



Ingedroogde
biet