



Dip van bieten met vijgen, gember en shiso

8 personen

🕒 15 + 60 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 250 g rauwe rode bietjes
- ★ 2 tenen knoflook
- ★ 200 g zachte geitenkaas + extra voor erover
- ★ 1 el olijfolie
- ★ 20 g sushigember, uitgelekt + extra voor erover
- ★ 1½ el korianderzaadjes, geroosterd en fijn gevijzeld
- ★ 2 vijgen, in partjes
- ★ 2 el kapper-appeltjes
- ★ 100 g kant-en-klare groentechips
- ★ zoutvlokken, extra vergine olijfolie en shiso-cress, om mee te garneren
- ★ platbrood, voor erbij

MATERIAAL: ovenschaal, staafmixer met hakbakje

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Doe de bietjes samen met de knoflook in een passende ovenschaal en schenk er 60 ml water bij.
3. Dek goed af met aluminiumfolie en bak in het midden van de oven in ± 1 uur gaar.
4. Neem uit de oven, laat in ± 45 minuten helemaal afkoelen, pel de bieten en snijd ze in stukken.
5. Mix de biet in het hakbakje van de staafmixer samen met de zachte knoflook, geitenkaas, olie, sushigember en 1 el korianderzaad zo glad mogelijk.
6. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
7. Spreid de bietencrème uit over een groot bord en bestrooi met de rest van het korianderzaad.
8. Verdeel de vijgen, kapper-appeltjes, nog wat geitenkaas en wat van de groentechips erover.
9. Bestrooi met zoutvlokken en peper en besprenkel met de extra vergine olijfolie.
10. Garneer met de shiso-cress.
11. Geef er platbrood en de rest van de groentechips bij.

Tip: Maak de bietencrème 1 of 2 dagen van tevoren en bewaar in de koelkast. Laat 30 minuten voor serveren op temperatuur komen en garneer vlak voor serveren.

Bron: deliciousmagazine.nl

