



EEN TRIO VAN VERRUKKELIJKE VOORGERECHTJES

NODIG:

RODE BIET ROOSJES (12 STUKS):

rode biet

zout

200 gram suiker

2 dl rode wijnazijn

1 rode ui gesnipperd

1 el mosterdpoeder

3 stuks kruidnagel

1 steranijs

1 kaneelstokje

1 el geraspte mierikswortel

12 vellen bladerdeeg

olijfolie

GEVULDE PORTOBELLO'S

4 portobello's

1 stuk halloumi kaas

5 strookjes platte peterselie

2 theelepels sumak

1 eetlepel chili vlokken

2 tenen knoflook

12 walnoten

gemengde sla

8 dadels

POMPOENSOEP

1 pompoen ongeveer 1,5 kilo

25 gram boter

peper en zout

1 grote gesnipperde ui

1 liter groentebouillon

4 dl melk

vers geraspte nootmuskaat

1 tl komijn

1 tl kaneel

DOEN:

1. Was de rode biet en kook in zijn geheel in zout water ongeveer 25 minuten. Laat afkoelen, schil de biet en snijd in hele dunne plakjes.
2. Doe 6 dl water, met suiker, rode wijn azijn, gesnipperde rode ui, kaneelstokje, kruidnagel in een pan en laat dit ongeveer 15 minuten koken. Voeg de mierikswortel toe en schenk dit over de bietjes. Laat minimaal 1 uur marinieren, maar hoe langer, hoe lekkerder.
3. Giet de rode biet af en leg ze op keukenpapier. Plak 3 vellen bladerdeeg aan elkaar en rol uit zodat het een beetje dunner wordt. Snijd er stroken van 5 cm uit en besmeer de stroken met olijfolie.
4. Verdeel de rode bietjes op de deegstroken. Zorg ervoor dat je aan het de rechterkant van de strook een klein stukje deeg overhoudt voor het vast plakken. (Bekijk de video van appelroosjes voor meer duidelijkheid). Vouw de onderste helft van het deeg dubbel over de appel. Rol voorzichtig de strook op.
5. Zet de roosjes in de muffin bakvorm. Bak de roosjes in voorverwarmde oven 190°C twintig minuten gaar.
6. Haal na 20 minuten de roosjes uit de oven en laat afkoelen.

En nu smullen maar!!!!



WWW.BONAPETIT.NU