



BATAAT EN TOFU IN WORTELSAUS

Ingrediënten

- 4 bataat
- 2 sjalotjes
- 1 cm gember
- 2 takjes tijm
- 2 laurierbladeren
- 250 gr tofu
- ½ liter wortelsap
- Kokosolie
- Bindmiddel (kuzu, arrowroot, maïzetmeel,..)
- Grof zeezout
- Zwarte peper

Bereiding

- *Snij de sjalotjes in ringen en stoof aan in een beetje kokosolie*
- *Snij de gember fijn en voeg bij de sjalotjes, nog even kort aanstoven en vervolgens de geschilde en in staafjes gesneden bataat toevoegen.*
- *Bevochtig met het wortelsap, tijm, laurier en de in blokjes gesneden tofu erbij en een kwartiertje zachtjes laten sudderen.*
- *Even controleren of de bataat gaar is en dan (eventueel) de saus binden*
- *Afsmaken met grof zeezout en zwarte peper van de molen*

Ingrediënten

Marinade:

- ½ l water
- ½ l appelazijn
- 250 gr niet geraffineerde fijne rietsuiker
- 3 kaneelstokken
- 8 laurierblaadjes
- 5 kruidnagels
- 4 gr grof zout
- 4 kleine rode bietjes
- 1 liter verse melk
- 5 ml citroensap
- Basilicum
- Zwarte peper
- Zout

Bereiding

Marinade

- *kook het water op met de appelazijn en roer er de suiker door en voeg de kaneelstokjes toe. Laat nog even trekken op laag vuur*
- *Schil de bietjes en snij ze in dunne plakjes.*
- *Leg laag om laag in een inmaakbokaal en verdeel de kruiden tussen de lagen. Overgiet met de marinade en laat afkoelen.*
- *Minstens drie dagen laten rusten in koeling.*
- *Warm de verse melk op tot maximum 85 graden.*
- *Draai het vuur lager en voeg het citroensap toe. De melk zal beginnen stremmen. Laat nog een kwartiertje op laag vuur staan*
- *Schep het stremsel in een doek en laat een nachtje uitlekken in de koelkast. Bewaar de wei (= rest van de melk)*
- *Snij basilicum fijn en meng onder de ricotta, breng op smaak met peper en zout. Is de ricotta te dik, dan kan je een beetje wei toevoegen.*
- *Maak een bordje met de uitgelekte bietjes, schep de ricotta erbij en garneer met fijngesneden basilicum.*



CARPACCIO VAN RODE BIETJES MET VERSE RICOTTA

