

CARPACCIO VAN RODE BIET

Ingrediënten

- VOORGEKOOKTE RODE BIETEN 2
- LIEFMANS ON THE ROCKS 3 EETLEPELS
- OLIJFOLIE 2 EETLEPELS
- CITROENSAP VAN 1/2 CITROEN
- FETA 50 G
- MUNT 1 TAKJE



RECEPT

1. Snij de bietjes met behulp van een mandoline of een scherp mes in fijne plakken.
2. Voor de vinaigrette: meng de Liefmans On The Rocks, olijfolie, citroen en een snuf zwarte peper en zout in een kommetje.
3. Besprenkel de plakjes biet met vinaigrette en verbrokken de fetakaas er met je handen over. Werk af met enkele muntblaadjes
4. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS