



Rode bietenijs met haring en waterkers

Benodigheden ijs: 500 gram rode bietepuree. **Siroop** van 500 gram suiker, 300 gram rode bietensap, 200 gram water. Sap van 1 citroen, 10 gram gelatinepoeder. **Verder 1 haring p.p.**, fries roggebrood, ronde steker, rode uienringen, waterkers. **Mierikswortelsaus** van 2 dl. Slagroom, potje mierikswortel, citroensap. **Avocadocrème** van 2 rijpe avocado's, 200 cc crème fraîche, 1 citroensap, zout/peper. 24 bakjes voor het ijs.

Werkwijze: Suikerstroop maken van de rode bietensap, suiker en water. Dit 10 minuten laten koken, citroensap en gelatinepoeder hierin oplossen. Bietepuree op het laatste toevoegen, verdelen in verschillende kommen en koud zetten. **Tot ijs draaien.**

In croustade bakjes presenteren.

Avocado's schillen, pitten verwijderen, met de crème fraîche, zout, citroensap pureren met de staafmixer. **In een spuitzak doen.** Rode **uien** in dunne ringen snijden. **Waterkers** wassen.

Opmaak: Boven en onder een streep avocadosaus trekken. Links het bakje met bietenijs, rechts het roggebrood met de haring met er bovenop wat mierikswortelsaus. Een plukje waterkers als garnering er tegenaan.

Wijnsuggestie:

Grillo Viognier 2011

Van één van de typische witte druiven van Sicilië wordt in combinatie met de bekende Viognier een karaktervolle, kruidige witte wijn gemaakt, waarin niet alleen mild citrusfruit en peardrups te proeven zijn, in combinatie met een aangename kruidigheid.

