

Ingrediënten voor 4 personen

1000 g geitenkaas (vers) -12
preiwitten -8 rode bieten -10 cl
hazelnootolie -5 cl balsamicoazijn
-peper -4 sneetjes boerenbrood

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Terrine van verse geitenkaas met prei en rode biet

Bereidingswijze

Een lange, smalle terrine nemen. Hierin eerst een laag geitenkaas leggen, daarop een laag prei, opnieuw geitenkaas, een laag rode biet en ten slotte nog een laag geitenkaas. Goed aandrukken en minstens 12 uur in de koelkast zetten. De kaasterrine voor het opdienen uit de vorm halen. De kaas in plakken van ongeveer 2 centimeter snijden en die op gekoelde borden leggen. Er een vinaigrette van hazelnootolie, balsamicoazijn en geplette witte-peperkorrels bijgeven. Serveren met geroosterd boerenbrood.