JIGAL KRANT

Kanen met Krant

Salade met vier soorten biet, bloedsinaasappel en burrata

Voor 2 personen

- 1 rauwe rode biet
- 1 rauwe gele biet
- 40 g walnoten
- 1 el granaatappelmelasse
- 1 bloedsinaasappel
- 1 el rode wijnazijn
- 3 el extra vergine olijfolie
- 1 el granaatappelmelasse
- 1 kleine rode biet, gekookt en geschild
- handvol baby-snijbiet
- 1 kleine bol burrata

In Tel Aviv kwam ik tot de levensveranderende ontdekking dat bietjes waanzinnig lekker zijn. Ik had ze daarvoor oogluikend getolereerd in mijn moeders haring- en huzarensalade, maar het kwam niet in me op om rode bieten (die feitelijk paars zijn) op te dienen als spil van een gerecht.

Chef Eyal Shani opende mijn ogen. Aan de hoefijzervormige bar van zijn restaurant Tsafon Abraxas at ik bieten die uren hadden liggen poffen tussen gloeiende kolen. Op het eerste gezicht maakte het gerechtje, flinterdun opgediend op een kartonnetje met slechts een toef crème fraîche en wat geraspte mierikswortel, weinig indruk. Des te verrassender was de smaakexplosie die me na de eerste hap zowat van mijn barkruk blies.

Bietjes werden mijn nieuwe groenteobsessie. Op hoge temperatuur gepoft op de barbecue of onder de ovengrill, maar evengoed gekookt of in een middelhete oven bereid als chips. Weinig groentes zijn zo veelzijdig als bietjes. Misschien wel de verrassendste bereiding is die zónder bereiding. Rauw vormen ze de perfecte basis voor een salade. De paarse en gele varianten zijn rauw het lekkerst. Wit-rood gemarmerde bieten (van buiten lichtrood) zijn een lust voor het oog, maar laat je daardoor niet in de luren leggen, want ze hebben maar weinig smaak.

Iedere bereiding zorgt voor zo'n andere smaakbeleving dat een salade met vier soorten biet niet saai, maar juist reuzespannend is. ■

- Schil en halveer de rauwe bieten. Leg van beide kleur een helft apart en snijd de rest in flinterdunne plakjes. Dat kan met een keukenmes, een scherp oog en een flinke portie geduld, maar heb je een mandoline, gebruik die dan. Doe de plakjes in twee kommen (anders kleurt de gele biet paars) en bestooi met een flinke snuf grof zout. Hussel goed door elkaar en laat een kwartier rusten.

- Verwarm de oven voor op 150 graden. Vis de plakjes uit het bietennat en knijp het laatste beetje vocht eruit. Doe terug in de droge kommen en roer er een bescheiden scheutje olijfolie door. Leg de bietenschijfjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Ze mogen elkaar raken, want ze zullen flink krimpen. Bak in 45 minuten knapperig. Let op dat de chips niet donkerbruin kleuren, want dan worden ze onaangenaam bitter. Wacht even met proeven totdat de chips zijn afgekoeld, want pas dan zijn ze krokant. Na een uur neemt de knapperigheid af.

- Breek de walnoten in tweeën en rooster ze op hoog vuur in een kleine koekenpan. Zet voordat de walnoten donkere schroeiplekjes oplopen het vuur uit en voeg direct 2 theelepels granaatappelmelasse toe. Laat de walnoten even door de pan dansen zodat ze een mooi gekaramelliseerd laagje krijgen. Laat afkoelen.

- Schil de bloedsinaasappel met een scherp mes. Doe dit royaal, zodat het vruchtvlees bloot komt te liggen. Snijd de partjes los door met het mes langs de vliezen te snijden.

- Snijd de achtergehouden rauwe bietjes flinterdun en de gekookte rode biet in reepjes.

- Klop de wijnazijn, olijfolie en 1 eetlepel granaatappelmelasse tot een lobbige dressing. Breng op smaak met flink wat versgemalen peper en een snufje zout.

- Maak op een groot bord een bedje van snijbiet. Verdeel daaroverheen de gekookte en rauwe biet, sinaasappelpartjes en walnoten. Leg de burrata in het midden. Besprenkel met de dressing en garneer met bietenchips. Serveer onmiddellijk.

NIW8016_receptG.indd 1 11-02-20 20:17