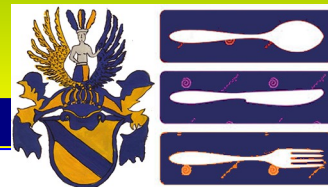


Ingrediënten

- 240 g Walnoten
- 60 g basterdsuiker
- 5 TL boter
- olie, für die Alufolie
- 250 g rucola
- 2 st Peren
- n.b. boter,
- 6 knol Rode bieten
- 3 knol Rose bieten
- 3 knol Gele bieten
- Dressing:
- 250 g Spek
- 8 st sjalotten,
- 32 EL Frambozen azijn
- 6 TL Honing
- 10 TL mosterd
- n.b. Zout en peper

MeP

- BELANGRIJK! NIET SCHILLEN, PUNTJES AFSNIJDEN EERST DE BIETEN IN DRIE VERSCHILLENDE PANNEN KOKEN, DUURT 40 MIN. Bieten schoon maken, niet schillen, wel puntjes afschneiden
- Walnoten afwegen, droog rosteren
- Suiker afwegen
- Aluminiumfolie klaarleggen
- Boter afmeten
- Peren wassen, drogen, in kwarten en ontpitten, daarna in dunne plakken
- Rucola poetsen, wassen en droog trommelen
- Spek afwegen en in brunoise



- Sjalotten afwegen in brunoise
- Frambozenazijn afmeten
- Honing afmeten
- Mosterd afmeten
- Walnootolie afmeten

Bereidingswijze

1. Suiker met 6 EL water in een pan aan de kook brengen
2. Walnoten erbij doen en met een houten lepel zolang roeren totdat de suiker begint te karameliseren.
3. Boter ondermengen
4. Giet het mengsel op een aluminium folie en laat afkoelen
5. De rauwe bieten in zoutwater koken (ca 40 min.)
6. Afschrikken met ijswater en dan schillen
7. Perenplakken in boter aanfruiten, eruit nemen
8. In dezelfde koekpan de spek en sjalotten aanfruiten en eruit nemen
9. Resterend paninhoud met frambozenazijn blussen
10. Honing, mosterd toevoegen
11. Met zout en peper op smaak brengen
12. Geef dit mengsel in een kom en voeg de walnoten eraan toe
13. Proeven en nog eens op smaak brengen
- 14.
15. Aanrechten op het bord na eigen smaak!