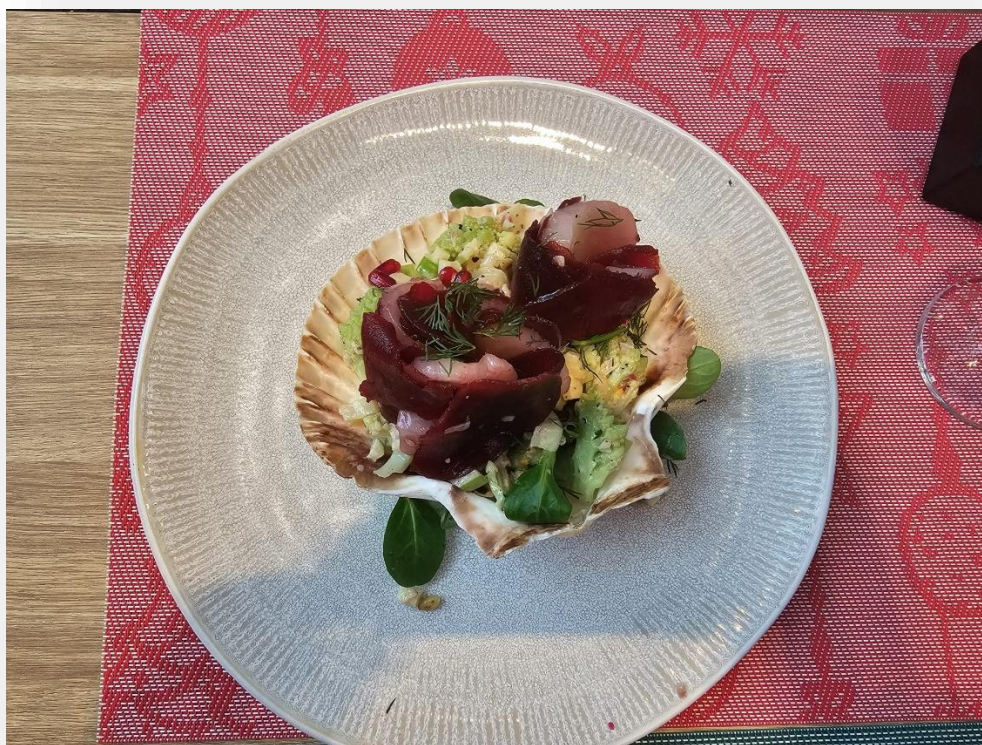


Recept van [Dennis Cooking Place](#)

Roos van Coquilles en Rode Biet

(voor 4 personen)

(vegetarische versie met mozzarella ipv coquilles)



Ingrediënten:

- 8 verse coquilles/ vega: 1 bol mozzarella. [Visboer Poseidon o.i.d.] [Kaasboer]
- 2 middelgrote gekookte rode bieten (dun gesneden in ronde plakjes) [Groenteboer]
- 2 el olijfolie
- 1 el citroensap [Groenteboer]
- 1 tl honing
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 el verse dille (fijngenhakt) [Groenteboer]
- Zeezout en versgemalen peper
- 50 g veldsla (voor garnering) [Groenteboer]
- 20 g geroosterde pijnboompitten

- microkruiden of dunne sinaasappelschil voor decoratie [Groenteboer]

Bereidingswijze:

Voorbereiding coquilles: Snijd de coquilles in dunne, gelijkmatige plakjes (ongeveer 4 plakjes per coquille).

Marinade: Meng olijfolie, citroensap, honing, Dijonmosterd en dille in een kom. Breng op smaak met zout en peper.

Rode biet: Snijd de gekookte rode bieten in dunne, ½ ronde plakjes (even groot als de coquilles).

Roos maken:

Begin met een plakje rode biet als basis.

Leg afwisselend een plakje coquille en rode biet iets overlappend in een rechte lijn.

Werk van links naar rechts toe, zet dit “rechttop” tot je een roosvorm hebt. Zet klaar voor gebruik.

Huzarensalade met Romanesco, Pastinaak en Granaatappelpitjes

(voor 4 personen)

Ingrediënten:

- 200 g gekookte rode bieten (in kleine blokjes) [Groenteboer]
- 150 g romanesco (in kleine roosjes, kort geblancheerd) [Groenteboer]
- 150 g pastinaak (in kleine blokjes, kort geblancheerd) [Groenteboer]
- 3 augurken (in kleine blokjes)
- 1 kleine rode ui (fijnggehakt) [Groenteboer]
- 1 appel (in kleine blokjes, bij voorkeur Granny Smith) [Groenteboer]
- 50 g granaatappelpitjes [Groenteboer]
- 150 g vegetarische mayonaise
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 el augurkenvocht
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Groenten bereiden: Blancheer de romanesco en pastinaak tot ze beetgaar zijn. Laat afkoelen. Snijd de rode bieten, romanesco en pastinaak in kleine, gelijke blokjes.

Dennis Cooking Place

Basis mengen: Meng rode biet, romanesco, pastinaak, augurken, rode ui, appel en granaatappelpitjes in een grote kom.

Dressing: Meng de mayonaise, Dijonmosterd en augurkenvocht. Breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing door de salade.

Vorm geven: Gebruik een ronde uitsteekring om de salade op een bord te vormen. Druk licht aan en verwijder de ring.

Opmaak en presentatie:

Besprenkel het geheel met de marinade en garneer met veldsla, geroosterde pijnboompitten en eventueel microkruiden of sinaasappelschil.

Totale Kosten coquille-roos met hazarensalade: Voor 4 personen circa € 17,95
