



Toast met rillettes

en rode biet carpaccio



Rillettes van eend
8 sneden baguette
4 rode bieten gekookt
1 takje selder
75 gr walnoten
100 gr rucola
2 soeplepels notenolie
1 soeplepel wijnazijn
peper en zout

snij de rode biet in dunne plakjes.
Schik ze in een rozet op de borden
Meng de walnotenolie en azijn. Breng op smaak met zout en peper.
Leg de rucola in het midden van de rozet van rode biet.
Druppel vinaigrette op de rozet met rucola
Strooi gehakte walnoot over de rozetten
Rooster de sneetjes stokbrood en besmeer met rillettes.
Snijd de kleine stengel selder.
Verdeel de gesneden bleekselderij over de toastjes