

Carpaccio van rode biet en ham

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA® SUPERIEUR Ham aan't Spit
- 1 ciabatta brood
- 60g hazelnoten
- 500g rode biet, voorgekookt
- 1/2 komkommer
- 4-5 radijzen
- 1 rode ajuin
- 1 stengel groene selder
- 100g zachte geitenkaas
- 40g rucola
- 1 sjalot
- Olijfolie, rode wijn azijn, citroensap, hazelnoten olie, bieslook

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de ciabatta in dunne sneetjes en besprenkel met olijfolie, peper en zout. Plaats in de oven voor 10 minuten tot ze krokant gebakken zijn.
- Giet de hazelnoten in een andere ovenschaal en plaats naast de ciabatta gedurende 5-8 minuten in de oven tot ze bruin zijn van kleur. Laat afkoelen.
- Snij de rode biet in dunne plakjes en verdeel over de borden. Snij de komkommer in blokjes, de radijzen en rode ajuin in ringen en schik ze bovenop de rode biet.
- Gebruik een dunschiller en schil de selder in dunne repen, plaats in ijswater en laat even opkrullen. Snij de HERTA SUPERIEUR Ham aan 't Spit in reepjes.
- Werk ondertussen de rode biet af met schijfjes geitenkaas, rucola en ham.
- Hak de sjalot en bieslook fijn. Meng ze samen in een kom met de rode wijnazijn, citroensap, hazelnootolie, en olijfolie samen. Kruid naar smaak met

peper en zout. Werk de carpaccio af met de geroosterde hazelnoten en dressing.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**