



BIETENRAVIOLI MET PASTINAAKCHIPS

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 2 grote gekookte of [gepofte rode bieten](#)
- 1 pastinaak
- 6 schijfjes zachte geitenkaas (met honing)
- 2-4 plakjes bladerdeeg
- olijfolie
- peper en zout

Voor de basilicumolie

- 250 ml olijfolie
- 1 bosje basilicum

Voor de garnering

- 1 el basilicumolie
- handje hazelnoten
- rasp of zest sinaasappelschil
- 6 basilicumblaadjes

En verder

- [mandoline](#) of dunschiller
- bakkwastje
- bakplaat met bakpapier
- zesteur

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 45 minuten

Bereiden: 15 minuten

BEREIDING

Voorbereiden (dit kan ook een dag eerder)

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht).

Schil de pastinaak en snijd in de lengte in dunne plakjes met de mandoline, of als je die niet hebt, met een dunschiller of kaasschaaf. Kwast in met een olijfolie en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi met een beetje zout. Rooster de pastinaak in ca. 10 minuten tot ze goudbruin zijn. Let op dat ze niet zwart worden! Laat afkoelen op een rooster.

Verhoog de temperatuur van de oven naar 200°C (180°C hetelucht).

Voor de bladerdeeg sterren:

Maak de bovenkant van 2 plakjes bladerdeeg nat en leg op elk een tweede plakje. Steek met een stervorm 4 sterren (of meer) uit het bladerdeeg. Leg ze op een vel bakpapier. Kwast de bovenkant in met wat olie en strooi er (zwart) sesamzaad over. Bak in de oven ca. 10 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat afkoelen op een rooster.

Voor de basilicumolie:

Was en droog de basilicum. Pluk de blaadjes (houd er 6 achter voor de garnering) en doe deze met de olijfolie in een blender. Laat draaien tot een dikke olie. Giet in een schone pot of fles met een dop.

Dep de bieten droog als dat nodig is en snijd ze dan in dunne plakken van ca. 2-4 mm dikte. Je hebt 12 plakjes nodig, gebruik die van het midden van de biet (dan zijn ze wat groter). De plakjes die je niet nodig hebt, kun je gebruiken voor een salade. Draai elk geitenkaas tot balletjes van ongeveer 2 cm.

Borstel de sinaasappel goed schoon onder de kraan en droog. Trek met een zesteur reepjes, of gebruik een dunschiller en snijd elk schilletje in smalle reepjes. Zorg dat je niet het bittere witte deel van de schil meeneemt.

Rooster de hazelnoten - als dat nodig is - in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren. Laat afkoelen en hak grof.

Bereiden (op de dag zelf)

Leg op elk bord 3 plakjes biet, daarop een bolletje geitenkaas en dek af met een plakje biet. Druk de randen voorzichtig een beetje aan.

Voor een heldere basilicumolie kun je deze zeven met behulp van een metalen koffiefilter of een heel fijn zeef. Maar je kunt ook prima de olie gebruiken zoals hij is. Druppel op elk bord ongeveer een halve lepel olie.

Garneer met de sinaasappelschil, een blaadje basilicum, de gehakte hazelnoten en de pastinaakchips. Leg op de rand van elk bord 1 of 2 bladerdeegsterren.