Greens that taste like friendship.

GRAANMARKT 13

Radijs, rauw

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g grof zeezout
2 jonge rode bieten
1 bosje radijzen
300 ml schapenyoghurt
fleur de sel
zwarte peper uit de molen
4 eetlepels knoflookolie
plukjes bronzen venkel
venkelblad

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 160 °C.

Doe de helft van het zeezout in een ovenschaal of braadslee.

Was de bieten en leg ze op het zout. Bedek ze volledig met de rest van het zeezout.

Zet 40 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de bieten uit de oven en laat ze in de zoutkorst afkoelen tot ze lauw zijn.

Pel de bieten en snijd ze in plakken.

Haal het loof van de radijzen, maar laat een stukje groen zitten. Was de radijzen grondig in koud water. Snijd een deel met de mandoline in flinterdunne plakjes en een deel in kwartjes.

Roer de schapenyoghurt los en verdeel over borden. Strooi er wat fleur de sel en zwarte peper uit de molen over. Druppel er knoflookolie over.

Leg er de radijzen en de plakken rode biet op. Werk af met bronzen venkel en venkelblad.

Geef er geroosterd brood bij dat je besprenkelt met knoflookolie en een snuif fleur de sel.