



FOTO: FRANK VAN DER VIJFTEN

Spaanse bietjes

Nodig:

- 8 kleine gekookte bietjes
- 1 rode ui, ragfijn gesneden
- 250 gr halfharde geitenkaas in blokjes
- 4 takjes munt, geplukt en gesnipperd
- 30 gr walnoten
- 6 eetl extra virgen olijfolie
- 2 eetl witte wijn azijn



Vorige week heb ik kennis gemaakt met de Spaanse chef José Pizarro. Zijn boek *De Authentieke Spaanse Seizoenskeuken* is net verschenen en wat ik je brom, dat wordt een hit. Eenvoud en naar de mooie producten toe koken, dat is zijn stijl. Pizarro heeft in Londen maar liefst drie restaurants, de Brindisa tapas Kitchens. En dit boek: „Dat heb ik voor mijn ouders geschreven. Die waren altijd bang dat het niet goed met mij zou komen. Bij de lancering van de Engelse uitgave waren ze erbij. Die trots in hun ogen... het mooiste wat ik ooit heb gezien.” Aardige man dus, die Pizarro. Een basisrecept, niet duur, en gewoon erg lekker |

voor met elkaar aan tafel. De kracht is de combinatie van walnoten en biet. Maak eerst de dressing. Rooster de walnoten, (5 minuten in hete oven 220°C) en laat ze afkoelen. Klop olie en azijn door elkaar en doe daar de walnoten bij. Laat ruim een uur trekken. Snij de bietjes in plakjes, de ui zo dun als je dat nog nooit hebt gedaan en maak er een mooi bord mee op. Hier komt de kaas overheen, en zeezout en peper natuurlijk. Wat munt er over en dan de dressing. Fontaine Uitgevers. Ik kom er van de week nog wel een keer op terug want ik heb zin in zomers.

Meer recepten op www.etenengenieten.nl

