RODE BIET, APPEL, KOKOS, KIKKERERWT, RODE UI, HAZELNOOT

RECEPT VOOR 8 PERSONEN

INGREDIËNTEN

500 gr. gare rode biet
2 granny smith appels
Blikje kikkererwten 400 gr.
5 el gemalen kokos
1 flinke rode ui
3 el mayonaise
Mespuntje gemalen komijn
50 gr gehakte hazelnoot
Peper en zout.

Vegan mayonaise:
Vocht van blikje kikkererwten
3 volle el mosterd
Scheut witte wijnazijn
Mespunt gemalen komijn
Mespunt gemalen kruidnagel
50 cl neutrale olie, bijvoorbeeld arachide
Scheutje ahornsiroop
Peper en zout.

BEREIDING

Snij de rode biet en appel in blokjes, net zo groot als de kikkererwten. Snippper de rode uit. Laat de kikkererwten uitlekken, bewaar het vocht, zg. aquafaba, daar kan je vegan mayonaise (met olie) of macarons (met suiker) van maken. Ik heb er mayonaise van gemaakt en serveer het bij dit gerecht. Meng alle ingredienten door elkaar en laat een uur in de koelkast staan.

Breng op smaak met peper en zout.
Serveer met verse frites, mayonaise en/of toast/stokbrood.

Vegan mayonaise:
Doe de mosterd, wijnazijn, komijn, kruidnagel in een hoge maatbeker of kom. Zet de staafmixer erin op de hoogste stand en haal hem langzaam naar boven terwijl u de olie in een dun straaltje toegevoegd. Laat de mixer voluit draaien totdat alle olie is opgenomen. Proef af en breng op smaak met ahorn siroop, peper en zout.

Eet smakelijk!
Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

De Wijnproevers