



Recept van Niven Kunz van restaurant Niven in Rijswijk

Rode bietenpannenkoek met geitenkaascrème (voor 4 personen)

Ingrediënten

400 ml rood bietensap
1 sjalot (geschild)
1 teen knoflook (geschild)
1 laurierblad
5 zwarte peperkorrels
200 gram bloem
2 eieren
4 gram zout
1 el frambozenazijn
100 gram jonge zachte Hollandse geitenkaas
50 ml room
1 limoen (geraspt)
paar scheutjes aceto balsamico
5 bietenbladeren

Nodig

kleine koekenpan
garde
rasp
spuitzak

Bereiding

Rode bietenpannenkoek

Kook het bietensap met de sjalot, knoflook, laurier en peperkorrels in naar 200 ml. Laat het vervolgens afkoelen en haal door een zeef.

Geitenkaas crème

Meng de geitenkaas met de room en roer tot het een geheel is. Voeg de rasp van een limoen toe en peper en zout naar smaak. Doe het mengsel in een spuitzak en zet koel tot gebruik.

Rode bietenpannenkoek

Meng het bietensap langzaam met de bloem. Gebruik hiervoor een garde. Wanneer het één geheel is kunnen de eieren, zout en frambozenazijn toegevoegd worden.

Bak 4 kleine pannenkoekjes

Presentatie

Rol de pannenkoekjes op en leg ze op een bord. Het beste is het als ze lauwwarm zijn. Spuit speels meerdere stippen geitenkaas op en naast de pannenkoeken. Besprenkel tenslotte met een paar druppels aceto balsamico en garneer met de bietenbladeren.