

December 2015

Rosbiefroosjes met biet en mierikswortel



Ingrediënten voor 12 personen:

- 6 plakjes rosbief
- 1 eetlepel mierikswortel
- 1 1/2 eetlepel zure room
- 75 gram gekookte biet, in piepkleine blokjes

Bereiding:

1. Halveer de plakjes rosbief. Vouw de halve plakjes rosbief dubbel. Rol de dubbelgevouwen plakjes op zodat er roosjes ontstaan.
2. Roer de mierikswortel door de zure room en breng op smaak met zout en peper.
3. Leg acht eetlepels klaar. Leg op iedere lepel een rosbiefroosje. Leg in het midden van elk roosje wat bieten blokjes en garneer met een schepje mierikswortelroom.