Speltboterham met tartaar van rode biet met Brugge d'Or

Ingredienten:

- 1 kleine gekookte rode biet
- 1 tl kappers
- ½ kleine sjalot
- 1 tl mayonaise
- 1 tl gehakte peterselie
- 1 druppel tabasco
- ½ tl worcestersaus
- ½ snede Brugge d'Or, korst verwijderd
- 2 sneden speltbrood

Bereiding:

1. Snijd de rode biet in fijne blokjes. Hak de kappertjes fijn. Pel de sjalot en hak eveneens fijn.
2. Meng rode biet, kappertjes en sjalot met mayonaise, peterselie, tabasco en worcestersaus.
3. Snijd de Brugge d'Or in fijne blokjes.
4. Beleg 1 snede speltbrood met de rode biet tartaar. Leg daarop de Brugge d'Or.
5. Dek af met de tweede boterham.

1 personen
20 min
Lunch
1.5

Bron: https://www.bruggekaas.be/recepten/speltboterham-met-tartaar-van-rode-biet-met-brugge-dor