

Filokrokant met geitenkaascrème, gemarineerde bietjes en appelbalsamico-stroop.

Bereidingswijze **krokant filodeeg**

- Bestrijk de helft van een velletje filodeeg lichtjes in met wat losgeklopt ei.
- Vouw nu het velletje filodeeg netjes dubbel en plak de twee zijdes op elkaar.
- Snij hier nu twee vierkanten van en snij deze diagonaal doormidden.
- Bestrijk de driehoeken met wat losgeklopt ei en daarna met wat grof zeezout.
- Bak de filodeeg af in ongeveer 20 minuten op zo'n 175°C in de hete luchtoven.

Bereidingswijze **crème van geitenkaas**

- Voor dit recept is verse geitenkaas, zonder korst, het beste om te gebruiken.
- Brokkel de geitenkaas fijn in de blender en voeg al draaiend, voorzichtig een klein beetje warme room toe. Hierdoor zal de geitenkaascrème mooi glad draaien.
- Mocht er geen blender beschikbaar zijn, kunt u ook een staafmixer gebruiken. Een glad resultaat zal dan wellicht iets lastiger worden, maar de smaak is iig hetzelfde.
- Voeg naar smaak nog wat zout en/of peper toe en doe de crème in een spuitzak.
- Laat voor gebruik even opstijven in de koelkast.

Bereidingswijze **appelbalsamico-stroop**

- Voeg een heel klein beetje balsamico-azijn toe aan wat rinse appelstroop.
- Roer totdat er weer een gladde stroop ontstaat.
- Pas op met de azijn, **teveel** geeft een slappe en te zure stroop.

Bereidingswijze **gemarineerde bietjes**

- Maak de marinade volgens recept.
- Schaaf de bietjes dun en leg ze in de koude marinade voor minimaal twee uur.
- Bewaar de gemarineerde bietjes voor gebruik in de koelkast.
- In de film zijn er gele biet en twee kleuren biet (Chioggia) gebruikt.