

# Rode biet met pure chocolade



## Ingrediënten

### Bereiding

Ingrediënten

Voor de sorbet rode biet en blauwe bessen:

500 g bietensap

500 g blauwe bessen

5 blaadjes basilicum

150 g suiker

25 g glucose

15 g pro-sorbet

Voor de brownie

400 g boter

10 eieren

500 g bloedsuiker

Xx g bloem

400 g donkere chocolade

Voor de rode biet

2 rode bieten

100 g water

100 g suiker

1 steranijs

1 vanillestok

1 limoen

Voor de ganache

150 g kriekenbier

250 g donkere chocolade

450 g melk

40 g suiker  
8 g kappa (textura)

#### Werkwijze

Sorbet rode biet en blauwe bessen:

Draai het rode bietensap en de bessen fijn in de blender.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en verwarm tot alle suikers zijn opgelost.

Stort de massa in een paco beker en vries deze aan.

Draai het vervolgens op in de paco jet. Zo ontstaat er een luchtige sorbet.

Smeer deze sorbet in een canelle mat van Silcomal en vries hem aan in de shockvriezer.

#### Brownie :

Smelt de chocolade en boter voor de brownie au bain-marie. Roer mooi glad. Meng er dan de eieren stuk voor stuk onder. Spatel er dan pas de bloedsuiker en bloem onder. Doe het mengsel in de gewenste bakvorm en bak gedurende twintig minuten in de oven op 165°C.

#### Rode bieten:

Schil de rode bieten en snijd in heel erg dunne plakjes, eventueel met een mandoline. Steek er dan ronde vormpjes uit.

Zet de suiker op het vuur met het water, de steranijs en vanille. Breng aan de kook en roer tot alle suiker is opgelost. Doe er dan het sap van de limoen bij. Giet deze warme massa op de rondjes van rode biet en laat gedurende drie uur trekken.

#### Ganache:

Doe alle ingrediënten voor de ganache in een thermomix en verwarm al mixend tot 100°C. Stort de warme massa daarna uit in een schaal en laat afkoelen. Mix dan tot een gladde massa en doe in een spuitzak.

Plaats op het bord een stuk brownie en spuit er wat van de ganache op. Plaats er wat van de rode biet naast. Schep bovenop de rode bieten sorbet en werk af met rodebietenblaadjes en wat verkruimelde brownie.

Door Tom Vermeiren : <https://ambiance.be/2018/05/19/rode-biet-met-pure-chocolade/>  
aangevuld met de rode bieten sorbet uit: <https://www.foodxperience.com/recept/rode-biet-roos>