**Maatjes met rode biet en appeljenever**

voorgekookte rode biet  
maatjesharing  
appeljenever  
wilde asperges  
zalmeitjes  
kwarteleitjes  
appeltjes  
agaragar  
kervel  
radijs  
radijsscheutjes

kervel  
zure room  
mierikswortelcrème  
bieslook  
chilipeper  
ui  
peper en zout

*Extra voor variant:*  
dille  
grijze garnalen  
gerookte zalm  
tomaat

**De bodemplaat.** Neem een kookpannetje en snijd daarin de voorgekookte rode biet en een in stukjes gesneden geschild appeltje zonder klokhuis. Doe er een flinke scheut appeljenever bij, sluit het deksel en breng aan de kook. Zet na een vijftal minuutjes het vuur af. Zet de handmixer in de pan en pureer tot een dikke pap.

Druk die pap door een puntzeef in een pannetje. Zet het pannetje op het vuur en giet er opnieuw appeljenever bij. Kruid met peper en zout. Breng aan de kook. Meng met 2 gram agar agar. Roer om en laat een minuutje doorkoken. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen tot lauw in de gootsteen in een bodempje water.

Vul een pollepel en giet die voorzichtig uit in het midden van de borden zonder op de randen te morsen. Draai die rond, om een mooie ronde spiegel te vormen die overal even dik is. Laat nog even opstijven en zet de borden weg in de koelkast tot het bietensap volledig opgesteven is.

**De voorbereiding**. Neem een parisiennelepeltje en draai bolletjes uit een ongeschilde bio-appel. Laat de bolletjes marineren in appeljenever. Snijd de uiteinden af van een bussel wilde asperges. Stoom ze gaar in een drietal minuutjes. Laat volledig afkoelen in de frigo.

Snijd een paar radijsjes in tot roosjes. Kook en pel de kwarteleitjes. Halveer ze. Meng gelijke hoeveelheden zure room met mierikswortelcrème. Snijd de maatjes in drie ongeveer gelijke stukken en bewaar ook het staartstuk. Snipper een ui. Was de plukjes kervel. Snipper wat bieslook.

**Op het bord.** Neem de gekoelde borden uit de koelkast. Schik daarop naar eigen inspiratie de ingrediënten of zoals hier, eerst de asperges langs de rand. Daar tegenaan een radijsroosje en ook eentje gevuld met zalmeitjes. De oninteressante uiteinden van de asperges worden bedekt met plukjes kervel.

De ring wordt verder gesloten met radijsscheutjes, kwarteleitjes met chilipeper, appelbolletjes, stukjes vis, een lepel met de mierikswortelroom. Als afwerking zet je het staartstuk tussen de maatjes en steek je een pipetje met appeljenever ernaast.

Op de maatjes komt nog wat gesnipperde ui en gesnipperd bieslook op de asperges. Ik heb ervoor gezorgd dat het midden van het bord vrij blijft, zodat de mooie felle kleur van het gestolde bietensap beter tot z’n recht komt.