

RODEBIETENSLAGROOM



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 200 ml slagroom - zout naar smaak - ½ gekookte rode biet

1. Zet de slagroom en de eiwitklopper ten minste 30 minuten in de koelkast.
2. Snijd de gekookte rode biet in kleine stukjes en wrijf deze door een zeef.
3. Koel de rvs-kom: doe enkele ijsblokjes in de kom, selecteer het programma GESTAMPT IJS, leeg de kom en droog deze zorgvuldig af. Bevestig de eiwitklopper en schenk de slagroom in de kom. Verwijder de dop van de deksel en stel het EXPERT-programma in op 2½ minuten/snelheid 8 (zonder verwarmen). Let goed op dat de room niet tot boter slaat. Voeg, wanneer de slagroom goed is (de klopper trekt sporen in de slagroom), het zout en het vruchtvlees van de rode bieten toe. Schakel het programma weer 10 seconden in om te mengen.
4. Doe de slagroom in een spuitzak* met een grote gekartelde spuitmond.

Cook Expert ■