**Rode Bieten Carpaccio**

Ingrediënten:

500g Rode Bieten (ca 10-11 kleine bieten)

400g Feta

2 Kleine Rode Uien

Sesamzaad

Olijfolie

Peper

Zout

Bereidingswijze:

Kook de rode bieten 25-30 minuten tot ze beetgaar zijn. Laat ze afkoelen en snijd ze in dunne plakjes. Verkruimel de feta in grove stukjes. Snipper de uien en doe deze door de feta. Leg een bodem rode bieten op je bord en sprenkel daarover de feta met de ui. Garneer met wat sesamzaad. Sprenkel ook wat olijfolie over het geheel. Maakt het op smaak met zout en peper.