



Hapjes

## **Toast van bierbrood met radijsalsa en rosbief**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 milliliters wit bier (blond, La chouffe)  
1 eetlepel mierikswortelcrème  
500 gram zelfrijzende bloem  
2 eetlepels volle yoghurt  
100 gram zure room  
8 plakjes rosbief  
1 eetlepel paprikapoeder  
1 eetlepel zout  
olijfolie  
peper  
zout

### **Voor de salsa**

2 lente-uitjes (in ringen)  
1 bussel radijzen  
1 limoen (het sap)  
2 stengels selder  
1 lookteentje  
2 theelepels honing  
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)  
3 eetlepels munt (fijnggehakt)

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een broodbakvorm of cakevorm in met olie. Doe de bloem in een kom en meng er het zout onder. Voeg een scheutje olijfolie, het bier, en het paprikapoeder toe en kneed tot een samenhangend deeg.

Vorm een broodje van het deeg en leg dit in de bakvorm. Zet 1 uur in de oven.

Roer de yoghurt en mierikswortelcrème onder de zure room. Kruid met peper en zout en zet koel. Was de radijsjes en snij ze in partjes. Snij de selder in boogjes. Meng beide groenten met de lente-ui, het geperste teentje look, de munt en peterselie. Klop een dressing van het limoensap, de honing en een scheutje olijfolie.

Breng op smaak met peper en zout. Giet bij de salsa en schep alles goed om. Zet koel.

Haal het gebakken brood uit de vorm en laat volledig afkoelen op een rooster. Snij het vervolgens in 8 dikke sneden. Schep op elke snede 2 el van de radijsalsa. Beleg met een plakje rosbief en druppel er het mierikswortelsausje over.

## Keukenbenodigdheden

Oven

