

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Tubérculos y raíces con Queso Brugge Dentelle y Queso Brugge Apero

Tubérculos y raíces con Queso Brugge Dentelle y Queso Brugge Apero

Ingredientes:

- 100 g de Queso Brugge Dentelle en cubitos
- 100 g de Queso Brugge Apero en cubitos
- 1 colinabo
- 2 zanahorias
- ¼ apionabo
- 1 chirivía
- 1 rábano negro
- 1 tallo de apio verde
- 2 ramas de apio de monte
- 1 ramo de perejil
- 10 cebolletas
- Ralladura de ½ limón
- 1 ramita de estragón

Aderezo

- 1 cucharadita de zumo de limón
- Ralladura de limón
- Frutos rojos
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 cucharadita de semillas de sésamo
- Sal y pimienta
- 100 g de Queso Brugge Dentelle

Bereiding:

Pelar el colinabo, las zanahorias, el apionabo, la chirivía y el rábano negro, cortar en rebanadas muy finas con ayuda de una mandolina.

Emplatar y decorar con pedacitos de apio verde, apio de monte, perejil, cebolletas, estragón y ralladura de limón.

Licuar todos los ingredientes del aderezo en un robot de cocina o en un recipiente con una batidora de inmersión y servir sobre las verduras con ayuda de una cuchara.

Termina de decorar con los cubitos de Queso Brugge Dentelle y Apero.

4 personen

15 min

Tapas

1

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/tuberculos-y-raices-con-queso-brugge-dentelle-y-queso-brugge-apero>