

# CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE À LA VINAIGRETTE LIEFMANS FRUITESSE

## *Ingrédients*

- BETTERAVES ROUGES PRÉCUITES 2
- LIEFMANS ON THE ROCKS 3  
CUILLERS À SOUPE
- HUILE D'OLIVE 2 CUILLERS À COUPE
- JUS DE CITRON 1/2 CITRON
- FETA 50 G
- MENTHE 1 BRANCHE



## RECETTE

1. Découpez les betteraves en fines tranches à l'aide de la mandoline ou d'un couteau bien aiguisé.
2. Pour la vinaigrette : mélangez la Liefmans On The Rocks, l'huile d'olive, le jus de citron, une pincée de sel et le poivre noir dans un bol.
3. Arrosez les betteraves de vinaigrette et émiettez la feta avec vos mains. Décorez avec quelques feuilles de menthe
4. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans

**Liefmans**  
ON THE ROCKS