

A top-down view of a white oval bowl filled with a vibrant salad. The salad consists of cooked red lentils, sliced beets, baby arugula, and crumbled white cheese. The bowl is placed on a rustic, light-colored wooden surface. A silver fork is visible on the left side of the bowl.

## BIETEN- EN LINZENSALADE

**Vorbereidingstijd: 35 minuten | Totale tijd: 45 minuten | Porties: 10**

### **Ingrediënten:**

- 750 g bieten, goed gaar gekookt, geschild, in middelgrote blokjes gesneden
- 500 g hele rode linzen, gekookt
- 60 g baby rucola
- 250 g geitenkaas, verkruimeld
- 50 g mosterd
- 30 g honing
- 125 ml appelciderazijn
- 250 ml extra vergine olijfolie
- 25 g bieslook, fijngehakt
- peper en zout

### **Instructies:**

1. Meng in een grote kom de bieten, linzen, rucola en geitenkaas, en breng licht op smaak met peper, zout en een paar lepels olijfolie.
2. Meng in een kom de azijn, mosterd en honing goed met een garde en meng daar langzaam en roerend de olie toe. Breng op smaak met peper en zout.
3. Verdeel de dressing over de salade en garneer met de bieslook.