



BIETEN & LINZENSALADE

Vorbereiding: 30 minuten | Totale tijd: 1 uur | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1 kg gekookte rode bietjes, in blokjes
- 1 kg gekookte groene linzen
- 200 g ui, gesnipperd
- 150 g rucola
- 200 g geitenkaas, verkruimeld
- 500 g Elstar of Jonagold appel, in kleine blokjes

Dressing:

- 1 dl appelcider azijn
- 1 citroen, geperst
- 50 g grove mosterd
- 1 el honing
- 3 dl olijfolie extra virgin

Garnering:

- 50 g bieslook, fijngesneden
- Peper en zout

Bereiding:

1. Fruit de uien tot ze glazig zijn.
2. Meng de ciderazijn, citroensap, mosterd en honing met een garde goed door en roer de olijfolie er langzaam door heen.
3. Meng de bieten, appel, linzen en uien en breng op smaak met de dressing en peper en zout.
4. Garneer de salade met de rucola, geitenkaas en bieslook.

TIP: Ook erg lekker om haring aan toe te voegen!