



Bietensalade met geitenkaas



Ingrediënten

- 100 gram gekookte bieten
- 1 EL balsamicoazijn
- 1 EL extra vierge olijfolie
- 12.5 gram walnoten
- 25 gram rucola
- 50 gram geitenkaas
- peper en zout naar behoefte

Bereidingswijze

Deze heerlijke frisse bietensalade is het hele jaar door lekker! Ideaal als bijgerecht of een gezonde smakelijke lunch

Tip: Gebruik handschoenen als je bezig bent met gekookte bieten. Zo blijven je handen schoon!

1. Kook de bieten zo'n 20 minuten in water.
2. Laat de bietjes afkoelen en haal de buitenlaag (schil) eraf.
3. Snijd de gekookte bieten in blokjes of plakjes.
4. Meng de bieten met de olijfolie en balsamicoazijn in een saladekom.
5. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper.
6. Hak de walnoten grof en strooi deze over de bieten.
7. Voeg de rucola toe.

Snijd, krul of schaaf de geitenkaas en garneer deze over de bietensalade.