



Bietensalade met feta en walnoot

Aardse rode biet met zilte feta, krokante walnoten en frisse rucola. Kleurrijk, eenvoudig en vol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	3'	4	Salade

Ingrediënten

500 g gekookte rode biet
150 g feta
60 g walnoten
60 g rucola
2 el olijfolie
1 el balsamicoazijn
1 kl honing
zout en peper naar smaak
enkele blaadjes verse munt

Bereidingswijze

1. Snijd de gekookte rode biet in partjes of blokjes.
2. Rooster de walnoten 3 minuten op middelhoog vuur droog in een pan, zonder vetstof. Laat lichtjes afkoelen en breek ze grof.
3. Klop in een kommetje een dressing van de olijfolie, balsamicoazijn en honing. Kruid met zout en peper.
4. Verdeel de rucola over een grote schaal en schik de biet erbovenop.
5. Verkruiemel de feta over de salade en strooi de walnoten erover.
6. Sprenkel de dressing gelijkmatig over de salade en werk af met enkele blaadjes verse munt. Serveer meteen.

Tip

Draag handschoenen bij het snijden van de rode biet om vlekken op je handen te vermijden. Gebruik je ongekookte biet, gaar ze dan eerst 45 tot 60 minuten in licht gezouten water of rooster ze 45 minuten op 200 graden in de oven.

Lekker met

Lekker als lichte lunch of als bijgerecht bij gegrild vlees of vis.

Dranktip

Een frisse rosé of een lichte Pinot Noir past mooi bij de aardse smaken van de biet en de zilte feta.