

SALADE VAN RODE BIET, VELDSLAA EN FETA

Benodigheden (6 personen)

- 800 gr rode bieten
- 300 gr feta
- veldsla
- beetje rucola
- 2 sjalotten
- cashewnoten
- oregano

vinaigrette

- 2 eetl zaadjesmosterd
- 6 eetlepels frambozenazijn
- 1 eetlepel honing
- olijfolie en notenolie
- peper en zout

Bereidingswijze

- kook de rode biet in ruim water tot deze gaar zijn en laat afkoelen
- was de veldsla en de rucola en laat uitlekken
- snij de sjalot in ultrafijne ringen
- rooster de cashewnoten in een droge koekenpan

maak de vinaigrette

- neem een kom en doe er de mosterd in samen met de honing en de frambozenazijn
- bind de vinaigrette met olijfolie en notenolie met behulp van een klopper
- kruid de vinaigrette met peper en zout en breng verder op smaak

afwerking

- schil de rode bieten en snij in blokjes
- fetakaas in groffe stukjes kruimelen en er een beetje oregano over strooien
- cashewnoten grof hakken

- leg in het midden op elk bord wat veldsla, daartussen de blokjes rode biet
- strooi er wat fijne ringen sjalot over en schil er de stukjes feta op
- strooi en wat cashewnoten over en werk af met rucola en vinaigrette

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

