



Salades

voor ± 2-3 personen



BIETENBLAD EN RUCOLA MET RODE BIET EN GEITENKAAS

100 gr biologische bietenblad

100 gr biologische rucola

150 gr voorgekookte biologische rode biet

125 gram biologische geitenkaas

1 biologische sinaasappel

2 eetlepels biologische olijfolie

vers gemalen zwarte peper

vers gemalen zeezout

BEREIDING

Pak de gekookte bietjes en snij deze in dikke plakken, daarna in dikke repen en daarna in blokjes. Zet dit even aan de kant. Pak nu de sinaasappel en snij deze door midden. Pers het sap van de helften met een vork uit in een schaalje en voeg daar de olijfolie toe. Maal er wat zwarte peper en zeezout overheen en roer dit even goed door. Pak nu diepe borden en verdeel de bietenblad en rucola erover. Verdeel dan de blokjes biet over de sla en kruimel dan de geitenkaas eroverheen. Serveer de dressing naast de salade.