

Salades



voor ± 2 personen



BIETENCARPACCIO MET RUCOLA EN GEITENKAAS

2 biologische rode bietjes (voorgekookt)

40 gr biologische rucola

40 gr biologische geitenkaas

1 handje pompoenpitten

1 eetlepel biologische olijfolie

1 theelepel biologische rode wijnazijn

1 theelepel biologische bloemenhoning

Vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Zet een koekenpan op het fornuis. Rooster daarin de pompoenpitten totdat ze knapperig zijn en zet het even aan de kant. Snij daarna de bietjes in hele dunne plakken (bijvoorbeeld met een kaasschaaf). Verdeel de plakjes direct over de borden. Leg daarna in het midden een flinke hand rucola op de plakjes biet. Verkruiemel daarover de geitenkaas en de geroosterde pompoenpitten. Meng als laatst de olijfolie met de rode wijnazijn en honing in een schaalje en maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Druppel met een theelepeltje wat van de dressing over de bietencarpaccio.