

Broodjes



voor ± 2 persoon



ROGGEBROOD MET VERSE BIETENSALADE

4 plakken biologisch roggebrood

2 biologische rode bieten (voorgekookt)

1 biologische appel

1 eetlepel biologische mayonaise

1 eetlepel biologische yoghurt

1 biologische kleine rode ui

1 biologische citroen

vers gemalen zout en peper

BEREIDING

Rasp de bieten grof of snij deze in smalle reepjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en rasp de appel grof of snij ook deze in smalle reepjes. Maak de rode ui schoon en snipper deze. Doe de appel, rode biet en de gesnipperde ui in een schaal en meng dit door elkaar. Halveer de citroen en pers het sap uit één helft. Meng wat van het citroensap met de mayonaise en de yoghurt en maak op smaak met wat peper en zout. Meng dit met de appel, rode biet en ui. Leg op elk bord 2 plakken roggebrood en serveer de bietensalade ernaast.