



2B

Vegetarisch

Mediterraan broodje met geitenkaas, rode biet en walnoten



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Snijd het broodje doormidden en rooster even onder de grill. Rooster de walnoten in een koekenpan en laat afkoelen. Besmeer het broodje met de geitenkaas en beleg met de plakjes biet. Besprenkel met de balsamicoazijn en verkruimel de walnoten eroverheen. Maak af met de rucola.

Ingrediënten

- ☐ 1 PS. food & lifestyle Mediterraan broodje
- ☐ 3 tl verse geitenkaas
- ☐ 1 (minimaal 100 g) gekookte rode biet in plakjes
- ☐ Handje rucola
- ☐ 5 walnoten
- ☐ 1 el balsamicoazijn

Voedingswaarden per persoon

Energie	282 kcal
Koolhydraten	12 g
Vet	16 g
Eiwit	18 g