



2B

Vegetarisch

Rode bietensalade met geitenkaas en vinaigrette



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Maak de vinaigrette door de olijfolie, mosterd, azijn, het citroensap en wat peper en zout goed met elkaar te mengen. Meng de vinaigrette met de bietjes en laat circa 5-10 minuten marineren. Verdeel de rucola over een bord en meng met de bietjes, geitenkaas en de walnoten.

Ingrediënten

- ☐ 90-100 g verse geitenkaas
- ☐ 200 g gekookte rode bieten in stukjes
- ☐ Handje rucola
- ☐ 5 walnoten, fijngehakt
- ☐ 1½ el olijfolie
- ☐ ¼ tl mosterd
- ☐ ½ tl citroensap
- ☐ ¼ tl azijn
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	494 kcal
Koolhydraten	11 g
Vet	40 g
Eiwit	17 g