



Bietensalade met geitenkaas



Ingrediënten

- 100 gram gekookte bieten
- 1 EL balsamicoazijn
- 1 EL extra vierge olijfolie
- 12.5 gram walnoten
- 25 gram rucola
- 50 gram geitenkaas
- peper en zout naar behoefte

Bietensalade met geitenkaas

Zin in iets fris en smaakvol? Probeer dan deze heerlijke bietensalade met geitenkaas! Een perfecte mix van zoete bieten, romige geitenkaas, knapperige walnoten en frisse rucola, die je als brunch, lunch of zelfs als licht hoofdgerecht kunt serveren. Dit vegetarische gerecht is niet alleen lekker, maar ziet er ook mooi uit. In slechts 25 minuten zet je deze voedzame en kleurrijke salade op tafel. Ideaal voor als je iets unieks wilt serveren dat zowel simpel als indrukwekkend is!

Bereidingswijze

- 1: Kook de bieten zo'n 20 minuten in water.
- 2: Laat de bietjes afkoelen en haal de buitenlaag (schil) eraf.
- 3: Snijd de gekookte bieten in blokjes of plakjes.
- 4: Meng de bieten met de olijfolie en balsamicoazijn in een saladekom.
- 5: Breng eventueel nog op smaak met zout en peper.
- 6: Hak de walnoten grof en strooi deze over de bieten.
- 7: Voeg de rucola toe.
- 8: Snijd, krul of schaaf de geitenkaas en garneer deze over de bietensalade.

Klaar om een bietensalade met geitenkaas te maken?

Heb je genoten van deze verrukkelijke bietensalade met geitenkaas? Experimenteer gerust met extra ingrediënten zoals appel voor een zoete twist of pijnboompitten voor extra crunch. Bestel de benodigde kazen en ingrediënten in onze webshop en bereid een heerlijke geitenkaas bietensalade!