2B

Vegetarian

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 citoensap
- [ ] ¼ tl azijn
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

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