



Herfstsalade met rode biet

Ingrediënten:

Voor 2 porties

- 2 kleine rode bieten
- 100 gr veldsla
- 25 gr walnoten
- 1 tl honing (net gesmolten)
- Beetje pecorino
- 6 el olijfolie
- 2 el azijn
- 1 tl sinaasappelschil
- 1 el honing
- 3 takjes tijm
- Peper en zout

Bereiding:

Kook de bietjes gaar in ongeveer 35 minuten, laat ze afkoelen en schil ze dan.

Was de sla en laat het uitlekken. Hak de noten in stukjes en verroer met 1 tl honing. Zet klaar voor straks.

Rits de blaadjes van de tijm van de steeltjes en hak ze fijn. Maak een dressing van de olijfolie, azijn, sinaasappelschil en honing. Roer de tijm erdoorheen en maak op smaak met peper en zout.

Snijd of schaaft de afgekoelde rode bieten in plakjes. Verdeel de plakjes biet over 2 borden. Schep de veldsla erover. Bedruppel het met wat dressing en bestooi het met pecorinoschaafsel en de walnoten.

