



## Ei-Kappertjes salade met gegrilde groenten

### **Ingrediënten:**

Voor 4 personen  
400gr rode bietjes  
400gr kleine worteltjes  
olijfolie  
Versgemalen peper  
6 gekookte eieren  
1 kleine sjalot  
1 eetlepel kappertjes  
1 ½ eetlepel vers gehakte peterselie  
2 eetlepels yoghurt  
1 scheutje citroensap  
Zeezout  
Evt tl citroensap

### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 200 ° C.

Schil de groenten en maak ze zonodig verder schoon. Snijd de rode biet in schuine stukken en halveer de wortelen diagonaal. Meng de groenten, en verspreid ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrooi met peper, besprenkel met een beetje olijfolie en bak ze in de voorverwarmde oven voor ongeveer 40 minuten.

Schil ondertussen de eieren en snijd ze in kleine blokjes. Pel de sjalot en hak het heel fijn. Meng in een kom met de kappertjes, peterselie, yoghurt, 1 eetlepel olie en de eieren door elkaar en breng op smaak met zout, peper en een vleugje citroen . Schep het mengsel in mooie glazen en garneer met peterselie.

Haal de groenten uit de oven, laat afkoelen tot ze lauw geworden zijn, breng op smaak met zeezout en laat verder afkoelen.

Zet het glas op een bord en drapeer de groenten om het glas. Een mooi paasgerechtje....

