



Salade met bieten, radijzen, wortel en feta



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 radicchio
- 100 gram rucola
- 1 bussel jonge wortels (met loof)
- 1 bosje radijzen (gewassen en zonder loof)
- 2 rode bieten (voorgegaard (vacuüm verpakt), in blokjes gesneden)
- 200 gram feta
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepels citroensap
- peper en zout
- 1 handvol pistachenoten (of hazelnoten)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de radicchio in reepjes en meng met de rucola. Verdeel over een schaal of over vier borden.
- 2.** Schil de wortels, laat een stukje van het loof aan de wortel. Wrijf ze in met olijfolie, leg ze in een ovenschaal en zet 15 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen en verdeel over de salade.
- 3.** Snij de radijzen in plakjes, verdeel de radijzen en de blokjes rode biet ook over de salade.
- 4.** Verkruimel de feta boven de groenten.
- 5.** Meng in een kommetje de olijfolie met de mosterd en het citroensap. Besprenkel de salade met deze vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Werk af met pistache- of hazelnoten.