

A top-down view of a white oval bowl filled with a vibrant salad. The salad consists of cooked red lentils, sliced beets, baby arugula, and crumbled white goat cheese. The bowl is placed on a rustic, light-colored wooden surface.

BIETEN- EN LINZENSALADE

Vorbereidingstijd: 35 minuten | Totale tijd: 45 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 750 g bieten, goed gaar gekookt, geschild, in middelgrote blokjes gesneden
- 500 g hele rode linzen, gekookt
- 60 g baby rucola
- 250 g geitenkaas, verkruimeld
- 2 tl (koosjer) zout
- 1 tl gemalen zwarte peper
- 125 ml appelciderazijn
- 1 el Dijonmosterd
- 25 ml extra vergine olijfolie
- 2 el bieslook, fijngehakt

Instructies:

1. Meng in een grote kom de bieten, linzen, rucola en geitenkaas.
2. Meng in een kleine kom zout, peper, azijn, mosterd en olie. Klop dit mengsel goed door zodat het één substantie wordt.
3. Verdeel de dressing over de salade en garneer met de bieslook.