MAISON PRIMAGO

BIETENSALADE

Ingrediënten:

- 75 gram gemengde sla of rucola
- 2 appels
- 2 voorgekookte bieten
- 75 gram uitgebakken spekjes*
- 50 gram blauwe kaas
- 3 el pompoenpittenolie (of olijfolie)
- 1 el rode wijnazijn
- een handje pompoenpitten
- zout en versgemalen peper

*Voor de vegetarisch bietensalade de spekjes weglaten.

Bereiding:
Was de sla en verdeel de sla op een platte schaal . Snijd de bieten in plakjes bijvoorbeeld met een kaasschaaf en verdeel dit over de sla.

Laat een pan heet worden en rooster de pompoenpitten en laat ze afkoelen in een apart schaaltje. Snijd de appel (met schil) in partjes en grill de appelstukjes goudbruin.
Verdeel de appel over de bietjes en kruimel de blauwe kaas tussen de appelpartjes. Strooi de pompoenpitten over de salade.

Dressing:
Maak een dressing van pompoenpittenolie en rode wijnazijn. Breng de dressing op smaak met zout en peper.
Verdeel de dressing over de salade.