



SALADE MET BIETEN, PEER VENKEL EN FETA

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 2 kleine gegaarde rode bieten
- 1 rijpe peer
- 1 kleine venkelknol
- 1 blok feta
- 1 of 2 lente-ui
- handvol verse tuinkruiden (basilicum, (kruize)munt, citroenmelisse, peterselie)
- rasp van sinaasappel (voor de schil)
- citroen (voor sap)
- crema di balsamico
- olijfolie
- peper en zout

En verder

- Mandoline
- Zesteur (of citroentrekker)

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 20 minuten

Bereiden: 10 minuten

BEREIDING

Snijd de rode bieten in dunne parten. Schaaf de venkel op de mandoline in flinterdunne plakjes. Snijd het wit en het groen van de lente-ui in ringetjes. Verbrokkel de feta. Boen de sinaasappel goed schoon en trek er met een zesteur reepjes schil af. Heb je die niet schaaf er dunne schil van (zonder het wit) die je weer in reepjes snijdt. Was de peer en wacht met schaven ervan tot vlak voor het serveren. Hij verkleurt snel. Was eventueel de tuinkruiden en pluk de blaadjes van de steeltjes.

Je kunt 1 eetlepel olijfolie mengen met een kneep citroensap en peper en zout. Meestal verdeel ik dit apart door de salade, ik hou ervan om alles te kunnen proeven.

Besprenkel bieten en venkel apart van elkaar met de olie, citroensap, peper en zout. Hussel even. Neem 2 borden of maak de salade op een groot bord. Schaaf of snijd de peer dun, dat gaat makkelijk op de mandoline. Leg op elk bord een kring van plakjes peer. Verdeel de bieten, de venkel, lente-ui en tenslotte de feta erover. Verdeel er een sliertje balsamicosiroop over.

Meng de tuinkruiden met een beetje olie en citroensap. Verdeel over de salade en garneer met de sinaasappel.

Eet als lunchsalade met brood of bak/rooster er aardappeltjes bij voor een volledige maaltijd.