

Salade met zomerbietjes, geitenkaas, uitjes en vijgen balsamico

Heerlijke bietensalade en niet al te lastig.

Dit recept komt oorspronkelijk van Jeroen de Zeeuw (Restaurant de Zeeuw in Haarlem).

Menugang: TOP chef recepten
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 25 minuten

Heerlijke bietensalade en niet al te lastig.

Dit recept komt oorspronkelijk van Jeroen de Zeeuw (Restaurant de Zeeuw in Haarlem).

Bereidwijze

1. Zet de bietjes in koud bietensap op en kook de bietjes in de schil voor ongeveer 20 minuten.
2. Controleer of de bieten gaar zijn, pel ze met een klein mesje terwijl ze nog heet zijn en bestrooi ze licht met Falksalt, peper en olijfolie.
3. Giet ook over de rucola een beetje olijfolie en leg over de bieten heen. Brokkel de geitenkaas en snijd de zilveruitjes door de helft. Voeg bij de salade en besprenkel met Balsamico.

Ingrediënten

- 4 rode zomerbieten
- 1 liter bietensap
- 300 gram wilde rucola
- 100 gram bietenblad
- 75 gram macadamia noten
- 175 gram geitenkaas
- 100 gram zilveruitjes
- 50 ml olijfolie
- 50 ml balsamico 9 jaar met vijgenpuree
- Falksalt
- Peper

accessoires