

Salade met bietenblad en halloumi

Superlekkere salade overigens. Ik heb er stukjes krokant gebakken halloumi aan toegevoegd.

De foto en het recept komen oorspronkelijk van Simone's Kitchen.

Menugang: Salades
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Superlekkere salade overigens. Ik heb er stukjes krokant gebakken halloumi aan toegevoegd.

De foto en het recept komen oorspronkelijk van Simone's Kitchen.

Bereidwijze

1. Snijd de halloumi in blokjes
2. Verhit een klein laagje olijfolie in een koekenpan en zodra de olie heet is, bak je de halloumi snel goudbruin, laat uitlekken op een stuk keukenpapier.
3. Was de bietenbladeren en leg ze op een bord samen met de tomaatjes.
4. Rooster de amandelen in een droge koekenpan en zodra ze lichtbruin kleuren voeg je een eetlepel honing toe, roer dit door. Laat even een beetje bakken en haal ze er dan uit. Let op want het brandt snel aan.
5. Zodra de halloumi iets is afgekoeld, verdeel je deze over de slablaadjes, voeg de amandelen toe en de Rock Chives hier bovenop.
6. Sprenkel wat van de dressing over de salade en geef de rest erbij.

Ingrediënten

- 2 handjesvol bietenblad
- 100 gram halloumi
- 50 gram honing tomaatjes
- 1 el honing
- 1 el Rock Chives (optioneel)
- 2 el amandelschilfers
- Dressing naar keuze
- Betis bakolijfolie

accessoires