

SALADE - BOSBIETJES MET FETA

by Carola van Bemmelen.



BEREIDING

VOORBEREIDING 1 UUR OF 5 MINUTEN - BEREIDING 5 MINUTEN

Kook de verse bietjes in ongeveer een uur gaar. Wanneer je voorgekookte bietjes gebruikt kun je ze meteen in stukjes snijden, anders doe je dat na het koken. Verhit in een pan wat olie en bak daarin de knoflook samen met wat peper en zout bruin. Zeekraal samen met het loof van de bosbietjes kort roerbakken. (Heb je geen bietenloof, bak dan alleen de zeekraal en voeg een flinke hand rucola toe als je de kaas erdoor mengt). Meng in een kom het roerbaksel met de bietjes. Snijd de plak fetakaas in stukjes en voeg deze erbij. Maak op smaak met peper en zout.

INGREDIËNTEN

(c) www.de-gelukkige-eter.nl

VOOR 1 PERSOON

- 2-4 voorgekookte bietjes of verse bietjes
- Loof van de bosbietjes of een flinke hand rucola
- Bakje zeekraal
- 1 plak fetakaas
- 1 teentje knoflook, fijngesneden