2A Vegetarisch

Bietensalade met geitenkaas

Bereidingstijd
35 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Snijd de gekookte bietjes en appel in kleine stukjes en doe deze in een kom. Meng de olie, azijn, mosterd en zoetstof tot een dressing en doe deze door de bietjes. Laat het 30 minuten staan in de koelkast zodat alle smaken met elkaar kunnen vermengen. Doe de bietensalade op een bord en leg de plakjes geitenkaas erop. Strooi de fijngehakte walnoten over de salade en voeg zout en peper toe naar smaak.

Ingrediënten

- [ ] 200 g gekookte bietjes
- [ ] ½ appel
- [ ] 1 el olie
- [ ] ½ el balsamico azijn
- [ ] ½ tl mosterd (of mierikswortel)
- [ ] Klein beetje zoetstof
- [ ] 90-100 g verse geitenkaas
- [ ] 5 walnoten, fijngehakt
- [ ] 1 klontje roomboter
- [ ] Zout
- [ ] Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**529 kcal**
Koolhydraten	**20 g**
Vet	**39 g**
Eiwit	**17 g**