

## Salade met rode biet, geitenkaas, rucola en notendressing

Voor 4 salades

*Wat heb je nodig?*

- 500gr gekookte bietjes, in blokjes gesneden
- 2 ongeschilde Granny Smith appel in blokjes gesneden
- 120gr geitenkaas, verkruimeld of in kleine blokjes
- 80gr hazelnoten
- 100 gr rucola
- 1 rode ui in dunne ringen

Voor de dressing:

- 60ml olie (bijv. zonnebloem of walnoot)
- 40ml (witte wijn) azijn
- 60ml honing
- Peper en zout

### ***Werkwijze:***

Begin met de dressing. Hak de hazelnoten in kleine stukjes en rooster in een koekenpan tot ze verkleuren. Hou dit goed in de gaten, het kan ineens snel gaan! Meng de ingrediënten van de dressing en breng op smaak met peper en zout. Klop de dressing met een garde luchtig. Meng er vervolgens de helft van de hazelnoten door.

Meng de bietjes met de uienringen, appel en de geitenkaas. Schenk de dressing erbij en een kwart van de rucola. Serveer op een bord met de rest van de rucola en de gehakte noten en schaaf eventueel met een kaasschaaf wat krullen van de geitenkaas.

Reitse.  
Lekker ite...

Lekker ite!

