


# Bietjesalade met geitenkaas (4 pers) Vegetarisch

Bereiden: 20 minuten  
In de oven: 1 uur

## Nodig:



- 4 bietjes, ± 400 g (congekookt)
- 125 g zachte geitenkaas 
- 4 handjes veldsla
- 4 el pijnboompitten




## Vinaigrette:

- 3 el olijfolie
- 1 el witte-wijnazijn
- 1 theelepel (2aanse) mosterd
- 1 el vloeibare honing
- peper & zout

## Doen:

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de schil van de bietjes (zonder loof) schoon onder de kraan. Verpak ze per stuk in aluminiumfolie   en leg ze een uurtje in de oven. De bietjes zijn nu zacht en de loszittende schil valt er makkelijk af te halen.



 of neem voorgedroogde bietjes en sla dit over) Snij de bietjes in dunne plakjes en spreid ze uit over 4 borden. Verdeel de veldsla erover. Verkruimel de geitenkaas in stukjes en strooi erover.

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan en strooi erover.

Klop met een garde een vinaigrette (proef!) en sprenkel over de salade

**Lekker met:** geroosterd brood



**Variaties**

- \* stukjes sinaasappel/ grapefruit erbij
- \* reepjes verse munt
- \* gehakte geroosterde hazelnoten i.p.v. pijnboompitten

 **weereens wat anders!**