

# Rode salade (4 pers) Vegetarisch

Bereiden: 15 minuten

## Nodig:

- 1 kropje rode radicchio-sla
- 2 gekookte/geroosterde bietjes
- 1/2 bosje radijs
- 1 rode ui
- 1/2 winterpeen
- wat verse bieslook



## Dressing:

- ± 8 eetl olijfolie
- 1 theel Dijon-mosterd
- sap van 1/2 citroen
- peper & zout

## Doen.

Schil de bietjes en snij in kleine dobbelsteentjes.  
 Snij de radicchio in reepjes, de radijs in plakjes.  
 Snij de rode ui in heel dunne ringen en haal ze los van elkaar.

Rasp de winterpeen tot grove sliertjes.

Schep alles goed door elkaar in een mooie schaal.

Klop met een garde in een kommetje alle ingrediënten

voor de dressing door elkaar (of schud in een jampotje). Proef!

Giet op het laatst over de salade en hussel.

Bestrooi met geknipte bieslook.



Varieer de smaken gerust naar je eigen voorkeur, meer radijs, minder biet, etc.

ook lekker: gebrokkelde fetakaas, geroosterde hazelnoten of pijnboompitjes erover.