

Recept
Kruidensalade met biet en rucola (en restverwerking)



Ingrediënten verzamelen:

Verse kruiden,
Eventuele andere aanwezige restjes,
zoals groente, kaas of nootjes.
Rucola en gekookte bietjes.

Dressing:

Olijfolie of sesamolie
Azijn, balsamico-crema of Citroensap
Peper en zout
Eventueel een beetje mosterd

--

Deze salade kan pas op het laatst gemaakt worden als alle kroketsalpicons klaar zijn.

Werkwijze

Verzamelen en snijden. Alles op het gewenste formaat.

Snij de bietjes (trek een handschoentje aan als je geen roze vingers wilt krijgen) in mooie partjes.

--

Bekijk of bepaal hoe het op tafel gepresenteerd gaat worden.

Een grote schaal of kom voor allemaal? Of meerdere kleinere schaalpjes?

--

Verzamel in een grote mengkom de gesneden kruiden en rucola.

--

Maak een dressing.

--

Giet de dressing over de salade. Schep goed om.

--

Verdeel de salade over een aantal bakjes of schaalpjes.

--

Maak de salade op met de biet en eventuele 'toppings' (zoals kaas of noot).

Toppings kunnen ook in aparte bakjes op tafel gezet worden, als er bijvoorbeeld sprake is van een dieet.