



Bietensalade met feta en walnoot

Aardse rode biet met zilte feta, krokante walnoot en frisse rucola. Kleurrijk en vol smaak.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

500 g gekookte rode biet
150 g feta
60 g walnoten
60 g rucola
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel balsamicoazijn
1 theelepel honing
zout en peper
enkele blaadjes verse munt

Bereidingswijze

1. Snij de gekookte biet in partjes of blokjes.
2. Rooster de walnoten 3 minuten droog in een pan en breek ze grof.
3. Klop een dressing van olijfolie, balsamicoazijn, honing, zout en peper.
4. Verdeel de rucola over een schaal en leg de biet erop.
5. Verkruimel de feta over de salade en strooi de walnoten erover.
6. Sprenkel de dressing eroverheen en werk af met munt. Serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)