

GOED EN LEKKER

RECEPT

Salade Belle Hortense

Een heerlijke simpele bietensalade, vol van smaak en lekker licht. De perfect start van een heerlijke maaltijd.

Ingrediënten:

- 2 gekookte rode bieten
- 300 gram knolselderij
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel Dijonmosterd
- 12 walnoot helften
- 1 eetlepel wijnazijn
- 2 eetlepels olie
- Peper en zout

Aantal personen: 4

Marineren: 2 uur

Bereidingstijd: 20 minuten

Bereidingswijze	
1.	Schil de knolselderij en rasp of snij deze in dunne reepjes.
2.	Meng in een kom de mayonaise en de mosterd. Schep hier vervolgens de knolselderij doorheen. Dek de kom af en zet deze nu 2 uur in de koelkast.
3.	Maak de dressing van de wijnazijn en de olie. Breng dit op smaak met peper en zout.
4.	Snij de bieten in de plakken, verdeel de plakken aan de buitenzijdes van de borden. Besprenkel de plakjes met de dressing.
5.	Schep in het midden van het bord de knolselderij en garneer elk bord met de walnoten.