

# Bietensalade

## **Bietensalade**

Bij/lunchgerecht. 4 personen. Bereiding ca. 20 minuten.

2 vastkokende aardappelen  
1 lichtzure appel  
1 hardgekookt ei  
2 gekookte rode bieten (250 gram)  
4 eetlepels zilveruitjes  
2 eetlepels mayonaise  
2 eetlepels yoghurt  
2 eetlepels gehakte peterselie  
zout, peper

Schil de aardappel, halveer deze en kook in water met zout gaar. Schil intussen de appel. Verwijder het klokhuis. Pel het ei. Snij rode biet, appel, gekookte aardappel en ei in kleine blokjes. Laat de zilveruitjes uitlekken en hak ze fijn. Doe mayonaise, yoghurt en gehakte peterselie in een kom. Voeg rode biet, aardappel, appel, ei en zilverui toe en schep goed om. Breng op smaak met zout en peper.

## **Tip**

Wanneer je de salade vooraf bereidt, is de kans groter dat kinderen het ook lekker vinden. De smaken kunnen dan beter op elkaar inwerken en de rode bieten verliezen dan iets van hun 'aardse' smaak.

## **Per portie**

50 gram fruit  
100 gram groente (excl. aardappel)