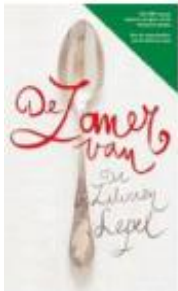


Salade met rode biet



Het recept is afkomstig uit het boek De zomer van de zilveren lepel
Uitgeverij: Unieboek | Het spectrum
ISBN: 9789077330128

Salade met rode biet

Insalata mista di barbabietole

Kook de aardappelen in kokend water met zout in 15-20 minuten gaar. Kook in een andere pan de sperziebonen in kokend water met zout in 5-10 minuten beetgaar; giet af en laat schrikken onder koud stromend water. Giet de aardappelen af en snijd ze in plakken.

Leg de aardappelen, bieten en tomaten in het midden van een wijde slakom. Pel de eieren, snijd 2 ervan in partjes en voeg met de kaas toe aan de ingrediënten in de kom; schik de sperziebonen eromheen.

Hak het laatste ei grof, doe met de kappertjes, augurken, peterselie, azijn en 150ml van de olie in een blender, breng op smaak met zout en peper en pureer tot een dikke saus; voeg eventueel meer olie toe. Serveer de salade met de saus ernaast.

