

Bietjes, geitenkaas, zoete aardappel salade

Ingrediënten

- Rode bietjes
- Ketjap
- Azijn
- Zoete aardappel
- Vega spekjes
- Veldsla
- Augurk
- Komkommer
- Gedroogde tomaatjes
- Zachte geitenkaas



Bereiding

1. Bietjes koken (heel in de pan, 20 minuten koken, dan onder koud water velletje eraf wrijven)
2. Bietjes snijden en marineren met ketjap en azijn. Minimaal 1 uur laten staan.
3. Zoete aardappel in partjes in de oven
 - oven 230 graden, zoete aardappel in frieten snijden mag met schil, besprenkelen met 1 el olijfolie en eventueel kruiden als uienpoeder, knoflookpoeder, gerookte paprika poeder en eventueel zout. Omscheppen zodat alles gelijkmatig is verdeeld, bak in midden van oven in ca. 35 minuten gaar. Elke 10 minuten omscheppen.
4. Vega spekjes bakken, lekker knapperig 😊
5. Veldsla, komkommer, gedroogde tomaatjes snijden

Bord opbouwen:

- I. Zoete aardappel
- II. Salade
- III. Vega spekjes
- IV. Geitenkaas eroverheen brokkelen
- V. Eventueel dressing van olijfolie, honing, mosterd, balsamico.. wat je lekker vindt!

Bon appetitos!