

Voorgerecht: Salade met gerookte ribeye en gepofte rode biet

Boodschappen brief (voor 5 a 6 personen);

- ✓ Gerookte rib-eye (ca. 250 gram)
- ✓ 1 krop sla
- ✓ 2 stuks rode biet rauw
- ✓ 30 gram walnoten gepeld
- ✓ 150 gram feta
- ✓ 10 ml wijnazijn
- ✓ 30 ml olijfolie
- ✓ 1 eetlepel mosterd
- ✓ 1 theelepel zout



- Begin allereerst door de oven voor te verwarmen op 180 graden. Vervolgens wikkel je de bieten in aluminiumfolie en leg je ze op een ovenschaal. Nu ga je de bieten tussen de 25 en 45 minuten poffen. De tijd is een beetje afhankelijk van de grootte van de biet. Als je makkelijk met de punt van een mes in de bieten kunt prikken, dan zijn ze gaar (dit kan eventueel ook al een dag van tevoren!).
- Nu gaan we de dressing maken. Klop in een kom de wijnazijn, olijfolie, mosterd en zout in een kom door elkaar.
- Snij of verkruimel de feta in kleine blokjes. Als de rode bieten deels afgekoeld zijn kan de schil verwijderd worden. Snij daarna de biet ook in kleine blokjes of maantjes.
- Pak een diepbord en leg hier een volle hand sla in. Leg nu over de sla de rode biet, feta en walnoten. En als laatste de gerookte ribeye reepjes.
- Besprenkel de salade met dressing naar gewenste hoeveelheid.

Eet smakelijk!