

AARDAPPEL-BIETENSALADE

MET WALNOOT

INSPIRATIERECEPT VOOR 4 PORTIES

Bereidingstijd

45 minuten

Onze groenten

750 g rode biet

500 g aardappel (iets kruimig)

1 middelgrote ui

Extra ingrediënten

5 augurken

2 kleine of 1 grote appel

3 el vegan mayonaise

2 el witte wijnazijn of vers

citroensap

1 el mosterd

50 g walnoot

Bieslook

Zout en peper

Voorbereiding (max. 1 dag vantevoren)

1. Was de bieten, doe in een grote pan en voeg water toe tot alle bieten net onder staan. Breng aan de kook en laat 45-60 minuten koken tot alle bieten gaar zijn. Giet af en laat afkoelen.
2. Was de aardappelen, snijd in grove stukken en kook in 15-25 minuten gaar. Giet af en laat droogstomen.

Bereiding

1. Schil de rode bieten en snijd in blokjes. Snijd de aardappelen in blokjes.
2. Pel en rasp de ui of snijd fijn.
3. Snijd de augurken en appels in kleine blokjes.
4. Hak de walnoten grof.
5. Roer van de mayonaise, azijn/citroensap, mosterd en een snuf zout een sausje.
6. Roer alles door elkaar en breng op smaak met bieslook, peper en evt. zout.
7. Serveer en eet smakelijk!

NO SHIT.

