



FAVORIETE SALADE VAN RODE BIET EN AVOCADO

NODIG

2 rode bieten
5 radijsjes
1 avocado
1 sinaasappel
handje vol walnoten
1/2 zakje rucola

200 ml yoghurt
1 tl komijn
paar takjes verse koriander
sap van een halve citroen
1 el gember
peper en zout naar smaak

DOEN

1. Als je de rode bieten zelf kookt, was en maak ze schoon met water. Laat ze afhankelijk van de grootte tussen de 40 - 60 minuten koken. Schud af, laat afkoelen en haal de schil eraf. Snijd de rode biet in blokjes
2. Meng voor de dressing yoghurt met komijn, gehakte verse koriander, citroensap, gembersiroop, peper en zout naar smaak.
3. Maak de sinaasappel schoon. Snijd eerst de uiteinde eraf, zodat de vrucht kan staan. Snijd vervolgens de schil van boven naar beneden eraf, totdat het schilvrij is. Maak er blokjes van net als van de avocado. Snijd de radijsjes in hele dunne plakjes
4. Leg eerst de rucola op een bord of schaal, verdeel vervolgens de blokjes avocado, sinaasappel, radijsjes en natuurlijk de bietjes. Garneer met de gehakte walnoten en besprenkel met de yoghurt dressing.



WWW.BONAPETIT.NU