



Herfstsalade met biet en geitenkaas

2 personen

🕒 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 rode bieten
- 🍷 75 g spekblokjes
- 🍷 handje gemengde sla
- 🍷 1 el zilveruitjes
- 🍷 2 augurken
- 🍷 1 appel
- 🍷 2 el worcestershiresaus
- 🍷 35 g zachte geitenkaas
- 🍷 1 el pompoenpitjes
- 🍷 zout en peper
- 🍷 olijfolie

MATERIAAL: bakplaat, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de bieten elk op een stuk aluminiumfolie, besprenkel met een beetje olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
3. Vouw het folie hierna over de bieten zodat ze helemaal ingepakt zijn. Leg de bieten op een bakplaat en rooster ze 1 uur in de oven.
4. Laat de bieten hierna afkoelen, verwijder de schil en snijd de bieten in blokjes.
5. Bak de spekjes in een koekenpan zonder boter of olie krokant.
6. Schil de appel en snijd dit in blokjes, snijd de augurk ook in blokjes.
7. Halveer de zilveruitjes.
8. Roer de worcestershiresaus door de blokjes rode biet.
9. Verdeel de sla over de borden en verdeel hierover de blokjes rode biet met de appel en augurk.
10. Bestrooi met zilveruitjes en blokjes gebakken spek.
11. Maar de salade af met verkruidelde geitenkaas en pompoenpitten.



Recept: [BrendaKookt.nl](https://www.brendakookt.nl)