



LENTESALADE

Lentesalade met pasta, romige bietjes, feta en dille

2 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 g verse pappardelle pasta
- 🍷 2 gekookte bietjes, in stukjes gesneden
- 🍷 2 el sinaasappelsap
- 🍷 125 ml crème fraîche
- 🍷 1 teen knoflook, gehakt
- 🍷 1 tl komijnzaad
- 🍷 olijfolie
- 🍷 peper en zout
- 🍷 150 g feta
- 🍷 paar takjes dille

MATERIAAL: blender of keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de verse pasta zoals aangegeven op de verpakking.
2. Stop de bietjes, sinaasappelsap, crème fraîche, komijn, knoflook en olijfolie in een blender en maak er een saus van.
3. Proef af op peper en zout.
4. Meng de saus door de hete pasta en roer goed door.
5. Verdeel de feta en dille over het gerecht.

Recept: [culy.nl](https://www.culy.nl)

