



## Wintersalade met aardappelen, rode bietjes en ansjovis

2 personen

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 500 g aardappelen
- 🍷 stuk knolselderij
- 🍷 1 dunne winterwortel
- 🍷 2 gare rode bietjes
- 🍷 1 bosuitje
- 🍷 1 el olie
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 3 ansjovisfilets
- 🍷 1 perssinaasappel
- 🍷 azijn
- 🍷 peper
- 🍷 kaneel
- 🍷 50 g walnoten

### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in partjes of blokjes.
2. Maak de groente schoon.
3. Snijd de knolselderij, de wortel en de bietjes in repen.
4. Snijd het bosuitje in ringen.
5. Kook de partjes aardappel enkele minuten in weinig water.
6. Voeg de knolselderij en de wortel toe en kook alles net gaar.
7. Warm de bietjes kort mee.
8. Verwarm de olie en fruit hierin de ringen bosui zacht.
9. Pers het teentje knoflook er bovenuit.
10. Snijd de ansjovisfilets in stukjes. Voeg de stukjes ansjovis bij de bosui en laat de ansjovis in de olie smelten.
11. Pers de sinaasappel uit en roer het door de ansjovis.
12. Giet de aardappelen en groente af en meng er de warme dressing door.
13. Maak het gerecht op smaak met wat azijn, peper en kaneel.
14. Breek de walnoten grof en strooi ze erover.

**TIP:** Ingrediënten over? Ansjovisfilets worden voor het inblikken ingelegd in zout. Bewaar de ansjovis niet in het blikje, maar doe ze over in een schaaltje en dek ze af. Ze zijn dan in de koelkast nog 2 dagen houdbaar. Gebruik een kleingesneden ansjovis als smaakmaker in de soep of door een salade. Voeg dan geen extra zout toe.



Recept: [voedingscentrum.nl](http://voedingscentrum.nl)