



Wintersalade met biet, krieltjes en chipolataworstjes

2 personen

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g krielaardappeltjes in de schil
- 🍷 1½ el (zonnebloem)olie
- 🍷 ½ el ras el hanout specerijenmelange
- 🍷 4 runder chipolataworstjes
- 🍷 5 g verse munt
- 🍷 25 g gepelde ongezouten pistachenoten
- 🍷 65 g zachte verse geitenkaas
- 🍷 2½ el water
- 🍷 200 g verse sperziebonen
- 🍷 2 rode bieten
- 🍷 20 g koelverse babyboerenkool

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de krieltjes in kwarten.
2. Verhit ⅓ van de olie in een koekenpan en bak de krieltjes in 15 min. goudbruin en gaar.
3. Voeg na 10 min. de ras el hanout en peper en eventueel zout toe.
4. Schep regelmatig om.
5. Verhit ondertussen in een andere koekenpan de rest van de olie en bak de runder chipolata in 8-10 min. goudbruin en gaar.
6. Haal de blaadjes van de takjes munt.
7. Doe de pistachenoten in de hoge beker van de staafmixer.
8. Pureer met de muntblaadjes, 2/5 van de geitenkaas en water tot pesto.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Kook ondertussen de sperziebonen 6 min. en giet af.
11. Schil en rasp de bieten op een fijne rasp.
12. Verdeel de krieltjes over een schaal en schep de babyboerenkool erdoor.
13. Snijd de worstjes in stukken.
14. Meng de worst, sperziebonen en bietenrasp door de krieltjes.
15. Verkruiemel de rest van de geitenkaas erover en besprenkel met de pistachepesto.

TIP: Je kunt in plaats van babyboerenkool ook rucola gebruiken.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)