



Wintersalade met wortel, biet en kibbeling

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 150 g winterpeen
- 🍅 200 g geraspte bietjes
- 🍅 ½ citroen
- 🍅 7½ g verse munt
- 🍅 7½ g verse dille
- 🍅 2 el olijfolie frisse citroen
- 🍅 150 g verse kibbeling
- 🍅 50 g ravigotte saus

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de winterpeen en rasp met de grove rasp in de keukenmachine.
2. Schep samen met de bietjes op een grote platte schaal.
3. Rasp de schil van de halve citroen en pers de vrucht uit.
4. Snijd de andere helft in plakjes.
5. Snijd de munt en dille fijn.
6. Meng het citroenrasp en -sap, de kruiden en olie door de geraspte groenten.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de kibbeling op laag vuur 5 minuten.
9. Keer regelmatig.
10. Serveer de salade met de kibbeling, schijfjes citroen en ravigotte saus.

TIP: Lekker met volkoren stokbrood.



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