

Salade van Chioggiabiet (culinair)

Bijgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 500 g chioggiabiet, schoongeschrobd en flinterdun geschaafd
- 1 rode ui, gepeld en ook flinterdun geschaafd
- 2 appels of sinaasappels

Als je de bietjes niet flinterdun kunt schaven, kun je ze eerst 1 uur koken totdat ze zacht zijn.

En verder:

- 4 el lekkere olie
- 1 el azijn naar keuze, of meer
- zout en peper
- handje lekkere zwarte olijven, ontpit

Als je de bietjes niet flinterdun kunt schaven, kun je ze beter eerst koken in hun geheel, 1 uur totdat ze zacht zijn. Laat dan afkoelen en snijd in plakken of partjes. Haal van de sinaasappels het topje en de onderkant eraf zodat de sinaasappels goed vast op je snijdbank liggen. Snijd dan met een scherp mes rondom de schil eraf. Snijd dan tussen de velletjes sinaasappelpartjes uit. Vang het sap op. Leg de bietenplakjes mooi op een schaal. Verdeel hierover de sinaasappelpartjes en de olijven. Maak een dressing van de olie, de azijn en zout en peper. Giet die over de salade. Laat een half uur intrekken deze stap kan je overslaan als je de bietjes eerst hebt gekookt en serveer.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>