Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Snijbietsalade met sinaasappeldressing

Hoofdgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:
• 200 gram regenboogsnijbiet

Zelf toevoegen:
• 20 gram pecannoten
• 20 gram gedroogde cranberries
• 1 theelepel mosterd
• 2 eetlepels sinaasappelsap
• 5 eetlepels zonnebloemolie
• 1 theelepel ahornsiroop
• Peper en zout
• Klein handje verse munt

Was de snijbiet en dep het droog. Snijd de stengels van de bladeren en snijd de bladeren in dunne reepjes en de steeltjes in stukjes. Hak de munt fijn en meng dit met de cranberries en de fijngehakte pecannoten door de snijbiet.
Meng de mosterd met het sap van de sinaasappel de ahornsiroop, zout en peper door elkaar. Schenk in kleine beetjes de zonnebloemolie er doorheen tot er een gladde dressing ontstaat. Meng de dressing door de snijbiet en serveer de salade met de krieltjes en de hamburger uit de Streekmolenkrat van deze week.

Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door http://www.totaalnatuurlijk.nl