

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
35 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomovens

Ingrediënten Salade

- 2 middelgrote rode bieten
- 1 á 2 stronken witlof
- 1 Granny Smith appel, in dunne plakjes gesneden
- 2 el geroosterde hazelnoten, grof gehakt
- ½ citroen
- 1 el appelazijn
- 1 el mosterd
- 3 el olijfolie
- 1/8 bos peterselie voor garnering
- zout en zwarte peper naar smaak

Ingrediënten Mierikswortelcrème

- 2 el crème fraîche
- 1 el mierikswortel
- zout en zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

Salade

1. Verwarm de oven voor op 4D Hetelucht met stoomtoevoeging gemiddeld/stand 2
2. Leg de gehalveerde bieten met de platte kant op een bakplaat bekleed met bakpapier.
3. Besprenkel de bovenkant van de bieten met olijfolie, peper en zout.
4. Rooster de rode bieten in de oven tot ze zacht zijn. Dit duurt meestal ongeveer 30 minuten.
5. Laat de bieten enigszins afkoelen en schil de bieten na het roosteren en snijd ze in dunne plakjes of partjes.
6. Terwijl de bieten roosteren, bereid je de andere ingrediënten voor.
7. Snijd de witlof in dunne reepjes en de Granny Smith-appel in dunne plakjes.
8. Leg de gesneden witlof, plakjes/partjes geroosterde bieten en plakjes appel in een grote kom.
9. Giet de mierikswortelcrème over de salade en meng voorzichtig om alles te combineren. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
10. Voeg de grof gehakte geroosterde hazelnoten toe aan de salade en meng nogmaals voorzichtig.
11. Garneer de salade met verse peterselieblaadjes voor wat extra smaak en kleur.

Mierikswortelcrème

1. In een kom combineer je de crème fraîche en mierikswortel. Roer goed.
2. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Zet de mierikswortelcrème apart.