



Mediterrane linzensalade met mozzarella

met geroosterde rode biet en cherrytomaten



20-30min



2 personen

Dankzij de voorgekookte bieten en linzen staat dit gerecht lekker snel op tafel. De bieten en cherrytomaten worden geroosterd, wat ze nét dat beetje extra geeft. Met verse mozzarella en aromatische basilicum erbij is het feest compleet.

Wat je van ons krijgt

- 250g voorgerekookte rode bieten
- 1 blik groene linzen
- 20g verse basilicum
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje ras el hanout
- 1 bol mozzarella ⁷
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 565kcal, vet 32.8g, koolhydraten 37.8g, eiwit 24.1g



1. Rode bieten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Giet de **rode bieten** af in een zeef, laat ze kort uitlekken en snijd ze in partjes. **Let op**, de **rode bieten** geven af, draag evt. handschoenen en een keukenschort.



4. Dressing maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1-2el azijn, 1-2el water en 1tl honing. Voeg de **fijngehakte basilicum** en **ras el hanout** naar smaak toe en breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



2. Rode bieten roosteren

Verdeel de **rode bieten** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2tl olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster 15-20min in de oven.



5. Mozzarella scheuren

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in hapklare stukken. Neem de **rode bieten** en de **cherrytomaten** van de bakplaat en laat ze ca. 5min afkoelen.



3. Salade voorbereiden

Giet de **linzen** af in een zeef en spoel ze om. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ca. **3/4e van de blaadjes** fijn, hak de **rest van de blaadjes** grof. Halveer de **cherrytomaten** en voeg ze ca. 5min voor het einde van de baktijd toe aan de **rode bieten** in de oven.



6. Salade afmaken

Meng de **rode bieten** en de **cherrytomaten** met de **linzen**, de **babyspinazie** en ca. **3/4e van de dressing**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **mozzarella** over de **salade** en besprenkel met de **rest van de dressing**. Bestrooi met de **rest van de basilicum** en serveer.