



Mediterraanse linzensalade

met rode bieten, tomaatjes en mozzarella



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

- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1 blik groene linzen
- 10g verse basilicum
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje ras el hanout
- 1 bol mozzarella
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- honing

Kookgerei

- oven
- zeef
- bakplaat met bakpapier

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 623kcal, vet 33.0g, koolhydraten 46.2g, eiwit 27.7g



1. Rode bieten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Giet de **bieten** af en snijd ze in partjes.



2. Rode bieten roosteren

Spread de **bieten** over een bakplaat met bakpapier uit. Hussel om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper en rooster 15-20min in de oven.



3. Salade voorbereiden

Giet de **linzen** af in een zeef. Pluk de **basilicumblaadjes**. Hak **3/4e** ervan fijn, hak de **rest** grof. Halveer de **cherrytomaten**. Leg ze in de laatste 5-7min gaartijd van de **bieten** op de bakplaat.



4. Dressing maken

Meng de **fijngehakte basilicum** met 2el olijfolie, 1-2el azijn, 1-2el water en 1el honing. Breng de **dressing** op smaak met zout, peper en **ras el hanout** naar wens.



5. Mozzarella scheuren

Neem de bakplaat met **bieten** en **cherrytomaten** uit de oven en laat ca. 5min afkoelen. Scheur de **mozzarella** in hapklare stukken.



6. Salade opmaken

Meng de **bieten** met de **linzen**, **spinazie** en **3/4e van de dressing**. Proef en breng op smaak met evt. meer zout en peper. Schep op en verdeel de **mozzarella** over de **salade**. Besprenkel met de **rest van de dressing** en bestrooi met de **rest van de basilicum**.