



Linzensalade met mozzarella

met rode bieten 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

- 500g voorgekookte rode bieten
- 1 blik groene linzen
- 10g 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 587kcal, vet 27.9g, koolhydraten 50.0g, eiwit 26.3g



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 rood af, draag evt. handschoenen en een keukenschort.



2. Rode bieten roosteren

Leg de **rode bieten** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie. Bestrooi met een flinke snuf zout en peper, verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat en rooster de **bieten** 15-20min in de oven.



3. Salade voorbereiden

Spoel de **linzen** met koud water in een vergiet en laat uitlekken. 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.



4. Dressing maken

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



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.



6. Salade opmaken

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.