



Salade met gerookte makreel

met geroosterde aardappels en bieten



30-40min



2 personen

Alleen al het uiterlijk van de chioggabiet zorgt voor een feestje op je bord. Deze biet met z'n typerende roze en witte ringen is ook nog eens heel lekker om rauw te eten. Als je ze zoals vandaag in de oven bereidt, worden ze extra zoet. Het feestje wordt alleen maar groter als je de bietjes combineert met een frisse saus van mierikswortel en gerookte makreel. Het resultaat is een licht gerecht boordevol smaak!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode biet
- 1 chioggabiet
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 bosui
- 10g verse dille
- 1 onbehandelde citroen
- 1 groene appel
- 50g rode babysnijbiet
- 1x gerookte makreel ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 1-2 bakplaten met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp

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

Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 716kcal, vet 38.3g, koolhydraten 68.7g, eiwit 22.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes. Schil en snijd de **bieten** ook in dunne schijfjes. De **bieten** geven rood af dus je kunt hiervoor het beste keukenhandschoenen en een schort aantrekken.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **aardappels** en **bieten** over 1-2 bakplaten met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, twee snuffen zout en een snuf peper. Rooster 20-25min in de oven tot de **aardappels** en **bieten** gaar zijn en goudbruine randjes hebben. Schep halverwege om en wissel de bakplaten om.



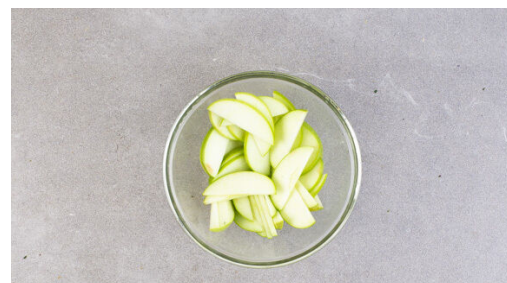
3. Saus maken

Schil en rasp de **mierikswortel** fijn. Meng de **helft van de yoghurt** met **1-2tl mierikswortelrasp**, 1-2el water, een flinke snuf zout en een snuf peper. Voeg evt. een snuf suiker toe. Zet de **sous** tot het serveren in de koelkast.



4. Garnering voorbereiden

Snijd de **bosui** schuin in hele dunne ringen. Hak de **dille** zonder harde steeltjes grof.



5. Appel voorbereiden

Pers de **citroen** uit. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne schijfjes. Hussel de **appel** om met **1-2el citroensap**.



6. Salade afmaken

Voeg de **helft van de snijbiet** met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout aan de **appel** toe en schep om. Verwijder de huid en scheur de **makreel** in hapklare stukken, verwijder evt. graten. Schep de **aardappels** en **bieten** op en verdeel de **salade** en **makreel** erover. Besprenkel met de **sous** en bestrooi met de **bosui** en **dille**.