



Kleurrijke salade met geitenkaas

met volkorenpita en basilicumdressing



ca. 35min



2 personen

Deze kleurrijke salade smaakt niet alleen heerlijk, het is ook een echte blikvanger: de wortel en mooie rode bieten passen qua kleur perfect bij de frisse veldsla. Qua smaak vullen ze elkaar ook prachtig aan met de knapperige croutons van volkorenpita en een romige dressing van knoflook, tomaat, basilicum - en niet te vergeten, de lekkerste verse geitenkaas.

Wat je van ons krijgt

- 2 gele wortels
- 1 wortel
- 1 rode biet
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 pak volkoren pita's ¹
- 10g verse basilicum
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

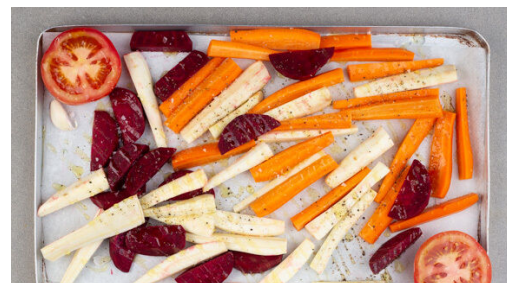
Voedingswaarde per portie

calorieën 652kcal, vet 34.1g, koolhydraten 58.1g, eiwit 21.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in vingerdikke staafjes. Schil de **biet** en snijd in partjes, draag hierbij evt. keukenhandschoenen en een schort. Halveer de **tomaat**.



2. Groenten bakken

Leg de **tomaathelften** met het snijvlak naar boven op een bakplaat met bakpapier. Verdeel de **rest van de groenten** en de **ongepelde knoflook** ernaast. Besprenkel alles met 2el olijfolie en bestrooi met ½tl zout en een snuf peper. Bak 20-25min goudbruin in de oven.



3. Pitabrood snijden

Snijd **2 pitabroodjes** in stukjes. De **rest** van de **pita's** heb je niet nodig voor dit recept.



4. Dressing pureren

Neem de **tomaten** en de **knoflook** uit de oven. Pel de **knoflook** voorzichtig. Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Doe **¾ van de geitenkaas** in een hoge (maat)beker met de **knoflook**, de **tomaathelften**, de **basilicum**, 1tl honing, 1tl lichte azijn en een snuf zout en peper. Pureer tot een romige **dressing**.



5. Croutons roosteren

Neem de **groenten** uit de oven en leg ze naast de **veldsla** op borden. Verdeel de **pitastukjes** over de bakplaat en hussel om met 1tl olijfolie. Bak ze in 3-5min tot knapperige **croutons**.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **croutons** over de **groenten** en de **veldsla**. Besprenkel de **salade** met de **dressing** en bestrooi met de **rest van de zachte geitenkaas**.