Tomaat-bietensalade met geitenkaas



Ingrediënten

4

- 800 g diverse rauwe bieten
- 250 g cherry tomaten
- 250 g frambozen
- 100 g pijnboompitten
- 0,2 dl balsamicoazijn
- 100 g rucola
- 1 dl olijfolie
- 200 g verse geitenkaas
- 50 g Bresc Tomaten chutney
- peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil en snijd de bietjes in stukken, maak aan met peper, zout en wat olijfolie. Rooster de bietjes in 15 à 20 minuten gaar en goudbruin. Snijd een kruisje in het vel van de tomaten en rooster ze de laatste 10 minuten mee met de bietjes. Marineer ze met wat extra olie en balsamico. Pluk de geitenkaas en mix alle ingrediënten met de rucola, breng het geheel op smaak met peper en zout.

Gebruikte bresc producten



Tomaten chutney 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000