

Rode bieten –appel – haringsalade

INGREDIENTEN voor 2 personen

Salade

4 appels (beetje zuur)
4 middelgrote rode bieten
6 zoute haring
2 middelgrote uien

Garnering

Walnoten
Peterselie

Sausje

Olijfolie/ azijn
Zout en peper
Kokos-yoghurt

BEREIDING

Kook de rode bieten in de schil gaar. Ontvel ze en snijd ze brunoise*
Snipper de uien
Snijd de haring in stukjes
Schil de appels en verwijder de klokhuizen, snijd ze in partjes en daarna in dunne plakjes
Doe alle ingrediënten in een kom en meng het met een vork voorzichtig door elkaar

Maak een sausje van een paar flinke eetlepels kokos-yoghurt, 1 el olijfolie, 1 el azijn, zout en peper.

Meng het sausje door de salade.

Serveer op middelgrootbord in een serveerring zodat er een soort van taartje ontstaat.

Versier dit taartje met een takje peterselie en grof gehakte walnoten

*brunoise is een culinaire term voor alles wat in blokjes gesneden wordt.