

Rode bietentaartje



INGREDIËNTEN voor vier personen

3 middelgrote rode bieten
2 zure appels
1 middelgrote ui
1 blikje tonijn

Sausje:

1 eetlepel olijfolie
Sap van een halve (bloed)sinaasappel
Zout en peper
Geperst teentje knoflook
2 augurkjes heel fijngesneden

Garnering:

2 bloedsinaasappels
Sla of winterpostelein
Gehakte walnoten
Geknipte verse bieslook

BEREIDING:

Kook de rode bieten in de schil gaar, ontvel ze en rasp ze fijn. Snipper de uien fijn. Schil de appels en snijd brunoise* Laat de tonijn goed uitlekken. Doe alle ingrediënten in een kom en meng het met een vork door elkaar.

Maak de saus en meng dat door de salade. Laat eventueel afkoelen in de koelkast/ lauw serveren is ook prima.

Serveer op een bordje (in een serveerring) op een blaadje sla of een bedje van winterpostelein.

Versier dit taartje met geknipte bieslook en grof gehakte walnoten, leg er stukjes (bloed) sinaasappel bij.

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