

Marokkaanse Rode-bietensalade

Aantal Personen	30	6-8
Hoeveelheid	3 kg	500 gr
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 2000 gram gekookte bieten• 5 stronk witlof• 6 tomaten• 3 sjalotjes, in heel fijne blokjes• 1 el koriander, fijngehakt• zeezout naar smaak• 4 EL azijn of appelazijn• 4 EL extra vergine olijfolie• 150 gr bladspinazie of rucola	<ul style="list-style-type: none">• 500gr• 1 stronk• 1 tomaat• 0,5 sjalotje• 1 El • 2 tl• 2 tl• handje

Bereiding

- De gekookte en afgekoelde bieten halveren en in plakken snijden van 5 mm.
- De witlof snij je in de lengte doormidden; verwijder de bittere kern en snij dan in halve ringen van een 1 centimeter.
- Tomaten ontdoen van zaadjes en in kleine stukjes gesneden.
- Sjalotje in hele kleine blokjes snijden
- Doe alle groenten samen in een schaal. Voeg het halve sjalotje, koriander, zout, azijn en olijfolie toe en meng het geheel goed
- Meng de bladspinazie er voorzichtig doorheen. Laat dit een half uurtje in de koelkast staan zodat de smaken goed intrekken.
- Serveer op kamertemperatuur.