

De Boerderij van Bertus en Riek

Recept: Zomersalade met Biet, Bloemen en Rozemarijolie.

Recept is geschreven door Mieke.

Ingrediënten:

- Lollo rosso sla
- Enkele jong bietenblaadjes
- Enkele jonge blaadjes van Oost- Indische kers
- 1 rauw bietje
- 1 (mini) komkommer
- Enkele goudsbloemen en Oost- Indische kers bloemen



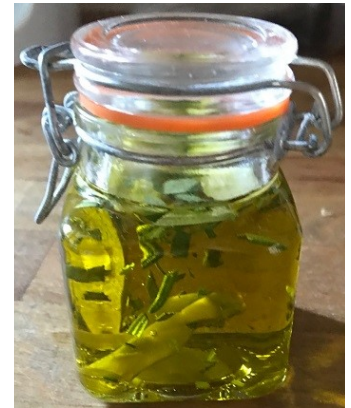
Voor de olie:

- Goede olijfolie
- 1 tak rozemarijn
- 1 teen knoflook

Verder:

- Peper en zout
- Balsamicoazijn

Maak eerst de olie dan kunnen de smaken door trekken.
Hiervoor de rozemarijnblaadjes in kleine stukjes knippen
De knoflook in dunne plakjes snijden
Samen in een flesjes doen en afvullen met de olie
De olie is meerdere keren te gebruiken.



De sla en groene blaadjes wassen en centrifugeren.
Het bietje in dunne plakjes en daarna in reepjes snijden
De komkommer in plakjes snijden
De salade in een schaal doen en garneren met de bietjes/komkommer en de eetbare bloemen
Het blad van de Oost-Indische kers zit vol Vitamine C, ijzer en kalium!
Van de goudsbloem gebruik je de bloemblaadjes
Op het bord olie en balsamico naar wens over de sla druppelen



Eetsmakelijk, Geniet ervan!