

# Griekse salade met biet en gebakken feta



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop  
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Salades	
<b>Seizoen</b>	Niet seizoengebonden	
<b>Keuken</b>	Amerikaans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	5 sterren	

## Ingrediënten

85 gram	Ruccola
200 gram	Feta
2 eetlepel(s)	Bloem
150 gram	Griekse yoghurt
15 gram	Peterselie
1 teentje	Knoflook
50 gram	Cashewnoten
3 eetlepel(s)	Olijfolie
500 gram	Bieten, gekookt

## Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Snijd de bietjes in plakken, verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met 1 eetlepel olijfolie.  
Rooster de bieten 15 minuten in de voorverwarmde oven.  
Verhit een droge koekepan en rooster de cashewnoten in 3 minuten goudbruin.  
Laat de noten afkoelen op een bord en hak ze daarna grof.  
Snijd intussen de koflook en de peterselie fijn. Roer de knoflook en de peterselie door de yoghurt. Breng op smaak met peper.  
Strooi de bloem in een diep bord. Snijd de feta in blokjes van 1 bij 1 cm, zorg dat de blokjes rondom bedekt zijn.

## Bereiding

Verhit 1 eetlepel olie in de koekepan. Klop de overvloedige bloem van de feta blokjes en bak ze met behulp van 2 vorken in 8 minuten rondom goudbruin.  
Verdeel de rucola over een ruime schaal en besprenkel met de rest van de olie. Schep er de bietjes op en verdeel er de knoflook yoghurt over.  
Strooi de gehakte cashewnoten over de bietjes en leg de warme fetablokjes er op.

## Wist u dat ...