



## **Bietensalade met kwark**

(bijgerecht voor 4 personen)

### **Ingrediënten**

- 4 tot 6 middelgrote verse bietjes
- 3 el zonnebloemolie
- 1 el azijn
- 1 el vloeibare honing
- 2 tl komijnzaad
- zout en peper
- 6 gedroogde abrikozen, in smalle reepjes
- 4 el dikke volle kwark

### **Vorbereiden**

Kan de ochtend tevoren, begin in elk geval 2 uur van tevoren.

- Kook of stoom de bietjes afhankelijk van de dikte in 40-60 min. gaar.
- Laat de bietjes afkoelen en stroop de schil eraf.
- Halveer de bietjes en snijd de helft in mooie parten.
- Klop de olie en azijn met een flinke snuf zout en peper en de honing door elkaar
- Men de bietjes met de dressing
- Zet de bietjes afgedekt in de koelkast tot gebruik.
- Rooster de komijnzaadjes in een droge koekenpan tot ze poffen (opspringen).
- Neem gelijk uit de pan, laat afkoelen en zet weg tot gebruik.

### **Bereiden**

Begin 1 uur van tevoren, de bietjes moeten op kamertemperatuur komen.

- Leg de bietjes op een schaal
- Strooi er de komijn en de gedroogde abrikozen over.
- Geef de kwark er apart bij.