

# Voorjaarssalade met bietjes, geitenkaas, appel en frambozendressing

## Ingrediënten (voor 6 personen)

3 appels - granny smith  
1 komkommer  
4 gekookte rode bieten  
150 gram zachte geitenkaas  
50 gram veldsla  
4 stuks mini romaine sla  
12 sprieten bieslook  
1 flesje Librije's frambozendressing (Eek & Eulie )

## **Yoghurt crème**

40 gram eiwit  
15 gram frambozenazijn (Eek & Eulie)  
10 gram yuzu sap  
175 gram zonnebloemolie  
45 gram yoghurt

## Bereiding

### **Yoghurt crème**

1. Meng alle ingrediënten behalve de zonnebloemolie.
2. Meng dit met een staafmixer en druppel de zonnebloemolie erbij.
3. Blenderen tot een homogene crème ontstaat.

### **Komkommer geitenkaas rolletje**

1. Snijd de komkommer in dunne repen met een snijmachine of een dunschiller.
2. Leg deze dakpansgewijs op elkaar op plasticfolie zodat je een vlak krijgt.
3. Spuit hierop een nette baan van de geitenkaas.
4. Rol nu de komkommer op zodat je een rolletje krijgt gevuld met geitenkaas.
5. Laat dit even opstijven in de koelkast en snijd er vervolgens in stukken van 2 cm.

### **Appelpakketjes**

1. Schil de appel en snijd er hele dunne julienne(reepjes) van.
2. Blancheer de bieslook 10 seconden in kokend water.
3. Leg de reepjes appel op elkaar (zo'n 10 stuks) en bind dit vast met een bieslook spriet.
4. Marineer dit met een beetje olijfolie en limoensap, zodat het niet verkleurt.

### **Bietjes**

1. Steek de bietjes uit met een kleine ronde steker of snijd ze in vierkante blokjes.
2. Maak de bietjes aan met de frambozendressing.

Librije's  
Winkel

**Serveren**

Dresseer alle ingrediënten in een mooie rechte baan op het bord. Begin met de blaadjes van de mini romaine sla. Schik hier speels de komkommerrolletjes en bietjes op. Spuit er stippen van de yoghurt crème tussen. Als laatste een beetje frambozendressing rond en op de salade scheppen.

**Wijnsuggestie:** Kus van Thérèse - Cabernet Blanc